



## User Manual

### KAMADO CHARCOAL GRILL: BLZ-20-KAMADO

#### **WARNING**

- 1) Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapor in the vicinity of this or any other grill
- 2) A LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other grills

#### **ATTENTION INSTALLER:**

PLEASE LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CONSUMER.

#### **ATTENTION CONSUMER:**

PLEASE READ & RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE AND BEFORE INSTALLING OR OPERATING.

#### **- CONTACT INFORMATION -**

Blaze Outdoor Products

6620 Greenwell Springs Rd, Baton Rouge, LA 70805

866-976-9510

CustomerService@BlazeGrills.com [www.BLAZEGRILLS.COM](http://www.BLAZEGRILLS.COM)

# Table of Contents

I. General Safety and Installation Warnings	3-4
i. Charcoal and Grill Safety and Instructions	4-7
II. Location of Grill	7-8
III. Electrical Safety and Installation Warnings	9
IV. Unpacking Unit	10
V. Installing the Grill in a BBQ Island	11-12
i. BBQ Specifications	12-13
ii. Before First Operation	14
VI. Using the Grill	15
VII. Starting the Fuel	16-17
VIII. Setting Temperature and Cooking Practices	17-20
IX. Smoking	20
X. Tips and Precautions	20-21
XI. Cleaning	22-23
XII. Warranty Registration	24
XIII. Grill Parts	25
XIV. Notes	26
XV. Blaze Product Registration	27

# General Safety and Installation Warnings

NOTE: The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use of this grill. When using your Blaze grill, please read and follow these basic precautions:

## **WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, read and follow these basic precautions before installing/operating your grill.



### CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

**WARNING:** This product can expose you to chemicals including Chromium (hexavalent compounds), which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**WARNING:** Improper installation, use, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

## **WARNING**

### **EXPLOSION HAZARD**

Do not use the grill as storage area for flammable materials. Keep area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

**IMPORTANT:** Consult the AHJ (Authority Having Jurisdiction) or local contractor of any uncertainty.

## **WARNING**

**This unit is for outdoor use only!**

Do not operate in a building, garage or any other enclosed or partially enclosed areas. This could result in carbon monoxide buildup which could result in injury or death.

## **WARNING**

Every part of the charcoal grill will become hot during use. Exercise caution while around the grill and always wear gloves. Never leave the grill unattended. Never allow children or pets around the grill's area when in use. Only use BBQ tools with long heat resistant handles.

### **FOR YOUR SAFETY**

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other grill.
2. Do not store any propane/butane (G31-G30) cylinder (that is not connected for use) in the vicinity of this or any other grill.

### **CHARCOAL SAFETY**

- Never add lighter fluid to coals that are already hot and or warm.
- Never use gasoline, kerosene, or other highly volatile fluids as a starter due to the explosion hazard.
- Never use an electric starter in the rain or when standing on wet ground.
- When using instant light briquettes, do not use any other starters along with them. Do not add additional instant light briquettes once the coals are lit. Only add regular charcoal briquettes if more are needed.
- Once the grill is lit, do not touch briquettes or wood chunks to see if they are hot. Keep grill uncovered until ready to cook.
- Always allow coals to burn out completely and let ashes cool completely before disposing.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and placing them in a non-combustible container. Be sure no other combustible materials are nearby
- Only place charcoal in the charcoal tray and nowhere else

- Extinguished coals and ashes must be placed within a safe distance from all structures and combustible materials.
- Never leave coals and ashes in the grill unattended.

**WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the Kamado body while in use.

- ✦ TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

**Please read all instructions before installing or operating your grill to prevent injury and grill damage.**

- ✦ All charcoal grills will get hot during use. Use extreme caution when operating the grill. Always use high heat gloves during use.
- ✦ Do not touch hot surfaces. Always use the handle to open or close the grill. Always use high heat gloves during use.
- ✦ Close supervision is necessary when this or any grill is used near children. Keep children away from the grill during operation and until the grill has cooled off.
- ✦ Do not store any LP cylinder or tank in the area of this grill or any other grill. Never store an LP cylinder or tank indoors, or within the reach of children.
- ✦ The use of accessories or components not recommended by the grill manufacturer may cause injuries and will void warranty.
- ✦ Never lean over the cooking surface when lighting or operating the grill.
- ✦ Use cooking utensils with wood handles and insulated oven mitts when operating the grill.
- ✦ Do not store anything in the grill. Make sure food is not forgotten in the grill; forgotten items could melt or catch fire when the grill is lit.
- ✦ To prevent injuries, do not use accessories not recommended by the manufacturer. Always use high heat gloves during use.
- ✦ Before cleaning the grill, disconnect the rotisserie and "trip" the circuit breaker.

- ✦ Never use the grill in windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a wind break will be required. Winds blowing into or across the grill exhaust, can affect performance and / or cause various parts of the grill to get hotter than expected.
- ✦ Always open the grill hood carefully, using only the handle - the grill body will be hot. Always use high heat gloves during use.
- ✦ Children should not be left alone or unattended in an area where any grill is in use. They should never be allowed to touch, sit or stand on any part of the grill.
- ✦ Do not store items of interest to children in cabinets above the grill or in the grill. Children climbing on the grill to reach these items could be seriously injured.
- ✦ Wear proper clothing when operating this grill. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the grill. Always use high heat gloves during use.
- ✦ Do not leave the grill unattended while in use.
- ✦ Do not use water on grease fires! A violent steam explosion may result. Instead, smother the fire with a multipurpose ABC extinguisher.
- ✦ Never look into the top vent of the kamado when it is in use. The escaping exhaust is very hot and could cause injury.
- ✦ Keeping air flow through unit is critical for performance and safety.
- ✦ **WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the kamado body while in use.
- ✦ TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.
- ✦ The hinge mechanism should be checked regularly to ensure the fasteners are secure to the grill body. Periodic lubrication of this mechanism will also smooth opening and closing of the grill over time.
- ✦ When moving or transporting your grill, NEVER do so by lifting on the hinge of the grill. The lower air inlet can be used for lifting as long as gloves are used. Always use 2-3 people when moving the grill.
- ✦ Never extinguish a fire with water. Always close the lid and your air vents to control a fire inside the unit.
- ✦ Due to the heavy nature of the kamado, always use 2-3 people when moving the unit. **Never move the unit when hot.**

- ✦ Inspect the hinge upon unpacking and before each use. The fasteners could have come loose and might need to be tightened.
- ✦ Take caution when removing/handling anything that has been inside the grill. The cooking accessories, cooking grids and inner trays, optional rotis parts, ect will be extremely hot. Always use protective gloves and never allow others in close proximity of the grill when handling the hot parts of the grill.
- ✦ Never cook with the lid open.
- ✦ Take caution to never spill liquids into the grill when the grill is hot.
- ✦ Never leave the grill lid open and unattended while open.
- ✦ Never extinguish a fire with water. Always close the lid and your air vents to control a fire inside the unit.
- ✦ Extinguish the coals by closing both the top and bottom vents. The unit will take several hours to cool. Never cover a hot grill.

**WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the Kamado body while in use.

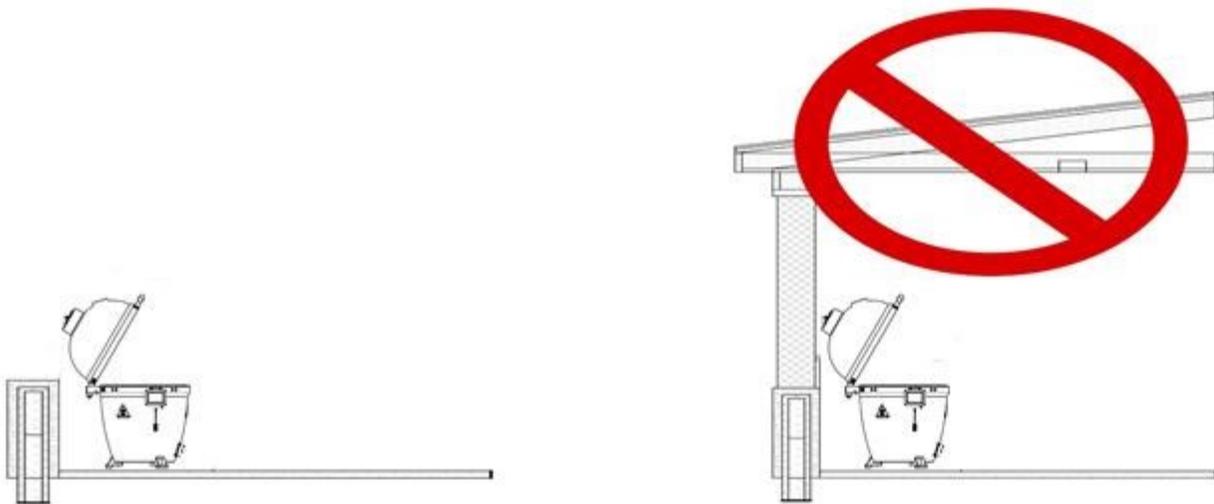
- ✦ TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

## Location of Grill

Most importantly, this is an outdoor grill. Ensure your grill is positioned safely away from anything that can catch fire. *Under no circumstance is this grill to be used indoors. This includes garages or any other enclosed or partially enclosed areas.*

- ✦ **Clearance from Combustibles:** Ensure your grill remains at a distance of at least 48" of the side, front, and back from combustible surfaces such as wood, gyprock, paper, plants, cloth, rubber, plastics, and fiberglass. Never install and/or use this Kamado grill on or around any combustible floor or surface at any distance. Built in applications must be installed in non-combustible materials. Do not store combustible materials, gasoline or flammable liquids or vapors around the grill. Do not use this unit under combustible surfaces. Do not use this grill under cover whether permanent or temporary structure.

- ✦ **Adequate Ventilation:** Ensure there is adequate ventilation for both the grill, grill cart and/or island cavity. This is required not only for proper combustion, but also to prevent heat buildup. An adequate flow of air into the lower front air intake is necessary for the grill's performance and could be dangerous if obstructed.
- ✦ **Firm Level Surface:** Use your grill only on a firm level surface. This grill is not designed for recreational vehicles, and should not be installed on a boat or marine craft.
- ✦ **Protection from Weather:** Keep the grill protected from adverse weather, including rain and high winds. Place the grill in an outdoor area that is protected from the wind. The exposure of the grill body to salt in the air (either along the coast or by salt water pools), pool chemicals, garden fertilizers, countertop chemicals (stone sealer) can accelerate the corrosion of the grill components. More regular cleaning of the grill and covering of the unit will be required in these settings. Never store any chemicals near your grill. Moisture allowed to enter the grill can create mold and could eventually spill out of the front air inlet taking spent ash residue with it.
- ✦ **Under covered enclosures:** Many backyards have areas that are either completely enclosed or partially closed off, such as balconies and pergolas. Do not use this grill inside a building or any other enclosed or partially enclosed area. Remember to never use this grill in an undercover enclosure. Do not use this grill under cover whether permanent or temporary structure.



**WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill,

and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the Kamado body while in use.

- ✦ TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

## Electrical Safety and Installation Warnings

Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the grill components. The cord should be arranged so that it will not touch hot surfaces, sharp edges or drape over the countertop or tabletop (where it can be pulled or tripped over unintentionally).

Outdoor extension cords should be used with products suited for outdoor use. They are surface marked with suffix letters "W" or "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Grills".

To protect against electrical shock, the power cord and plug should be kept dry and off of the ground.

Do not clean this product with water spray; do not spray cleaners into the lamp socket area.

Gasoline, lighter fluid or other flammable liquids and vapors should never be stored in the area of this grill or any other grill.

Before installation or service, disconnect the power supply to the work area by removing the fuse, "tripping" the circuit breaker, or unplugging the unit.

Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces, sharp edges and dripping grease.

Be certain your grill is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with applicable codes. To guarantee the electrical safety of this grill, continuity must exist between the grill and an effective grounding system. It is imperative that this basic safety requirement be met. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by the lack of inadequacy of an effective grounding system.

Do not operate any grill with a damaged power cord or power plug, and do not operate any grill after the grill malfunctions or has been damaged in any manner. If this should occur, return the grill to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

Be certain your grill is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with applicable codes. To guarantee the electrical safety of this grill, continuity must exist between the grill and an effective grounding system. It is imperative that this basic safety requirement be met. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by the lack of inadequacy of an effective grounding system.

This grill conforms to all uniform electrical safety codes and electrical grounding regulations. Install unit according to I.A.W. local codes or with National Electrical Code ANSI/NFPA 70 or CSA C22.1 in their absence.

#### **UNPACKING UNIT:**

Your Blaze Series Grill comes pre-assembled and requires very little setup. We do however; recommend the use of professional help during the installation of your unit as improper installation may affect your warranty. When moving or transporting your grill, NEVER do so by lifting on the hinge of the grill. Your kamado grill comes with the attached feet screwed down to the pallet. Remove screws and inner components before lifting. The lower air inlet can be used for lifting as long as gloves are used. Always use 2-3 people when moving the grill. Remove the unit from the box along with all accessories and check that no damage has occurred to the unit or any parts. Various parts of the grill are shipped with protective packaging and supports which will need to be simply unpackaged and set in place.

Your grill has an ash tray which goes in the very bottom of the grill. The charcoal grate gets installed above the ash tray. There is also a middle grate which goes between the charcoal grate and the cooking grid which is used in some cooking applications. Install this piece for the initial burn off and then as needed throughout. The cooking grids rest at the top of the kamado body and is the final item of installation.

**WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the kamado body while in use.

- TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

 **WARNING**

#### **GRILL INSTALLATION**

This grill must be installed in accordance with all local codes.

Always keep the grill in a level position at all times

This grill is for outdoor use only. Never use in an enclosed or partially enclosed environment whether permanent or temporary structure. This grill should only be used in an open air space.

# Installing the Grill in a BBQ Island

**NOTE: ALWAYS have equipment measured by Contractor before building.**

To build in a kamado grill into an outdoor kitchen, one creates a non-combustible built in surface for the unit to sit on in the outdoor kitchen. **EVERY PART OF THE OUTDOOR KITCHEN CONSTRUCTION MUST BE MADE OF NON-COMBUSTIBLE MATERIALS. (see page 12 for examples of unapproved materials)** The height of the cooking surface, amount of extra space around the unit, finishing around the outdoor kitchen, etc. are all subject to personal preference once the unit physically has the room to fit and clearances from combustibles are met. Diagrams showing grill dimensions can be found below on pages 12-13 for planning purposes. Remember the side shelf kit is an optional accessory and typically not purchased for those building into an outdoor kitchen. The below items will also need to be reviewed when building in:

- Typically the cooking surface is positioned at or slightly higher than countertop height.
- Please adhere to all required distances to combustibles in all directions around the non-combustible island structure. Always give the minimum required distances from combustible surfaces (page 7).
- In the event non-combustible materials are used behind the grill, allow enough space for the lid to open (approximately an additional 8 inches behind the grill). A greater space behind the grill may be desirable to reduce staining of the non-combustible wall caused by the smoke exiting the grill. See grill dimensions on pages 12-13 for reference.
- **The outdoor kitchen construction must be made completely out of non-combustible materials.**
- Do not install underneath a combustible surface. This grill should only be used in an open air space.
- Check to make sure the grill is level.
- You will need a second person to help you avoid damaging the grill or your grill island
- Allow for air flow to the lower draft door. This is critical to the function of the grill.
- The motor of the optional rotis kit mounts onto the left hand outside of the grill body. Please allow enough space for this accessory if it will be used (roughly 7" ). See grill dimensions on pages 12-13 for reference.

**NOTE: Check with City and Fire department for Local Building Codes. A Permit may be required for Outdoor Kitchen Construction.**

**Minimum clearance to adjacent combustible construction at 48" from sides & 48" from back and front.**

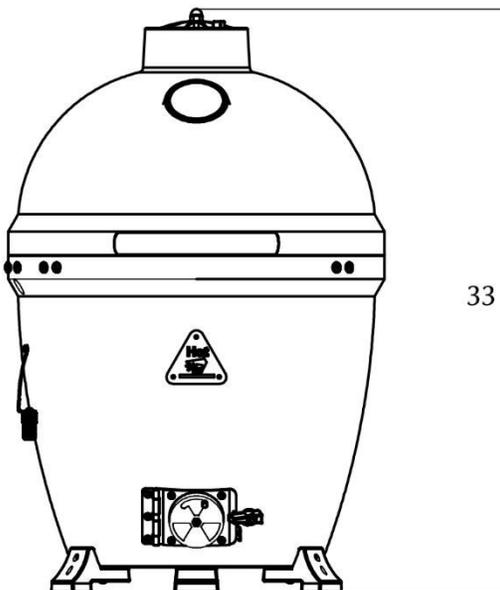
All outdoor kitchens should have ventilation throughout the island cavity to prevent a buildup of heat and safeguard any built in gas appliances. 8 inches of space is required behind the grill to allow the grill lid to open however this dimension will not meet the minimum space necessary for distances to combustible surfaces.

Do not install underneath a combustible surface. This grill should only be used in an open air space.

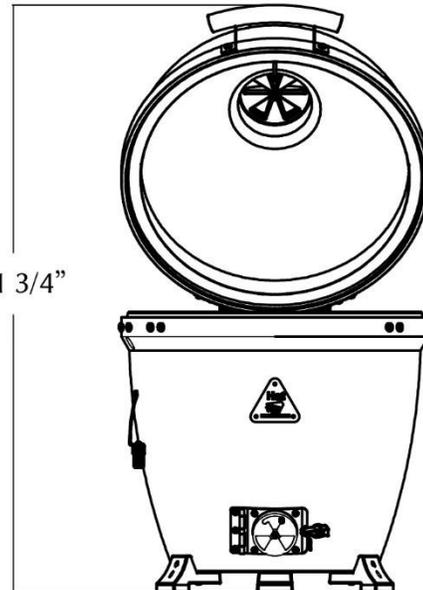
**ALL BBQ ISLANDS MUST BE MANUFACTURED FROM "NON-COMBUSTIBLE" MATERIALS**

**UNAPPROVED COMBUSTIBLE MATERIALS INCLUDE BUT NOT LIMITED TO:  
WOOD, GYPROCK, PAPER, PLANTS, CLOTH, RUBBER, PLASTICS, and FIBERGLASS.**

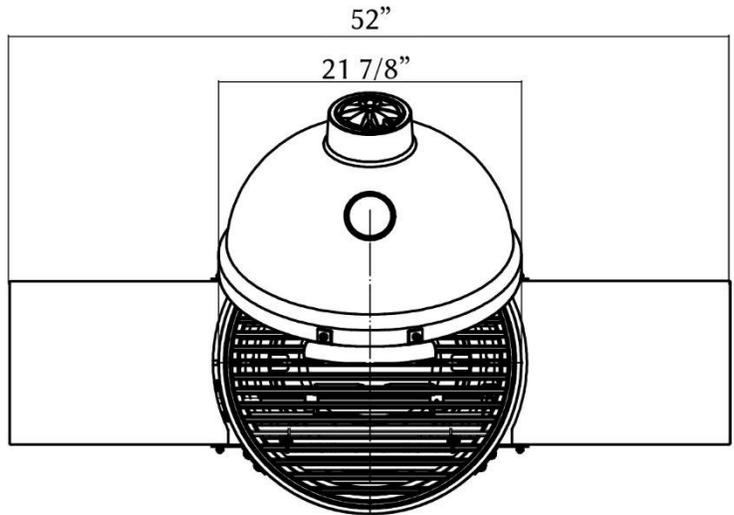
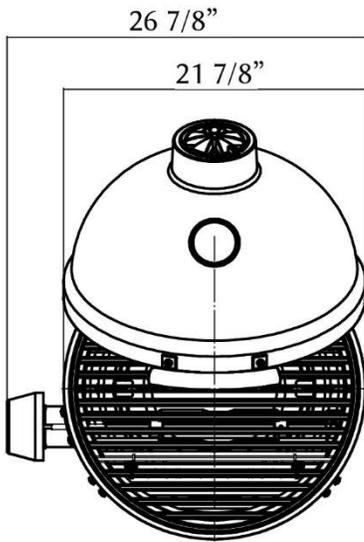
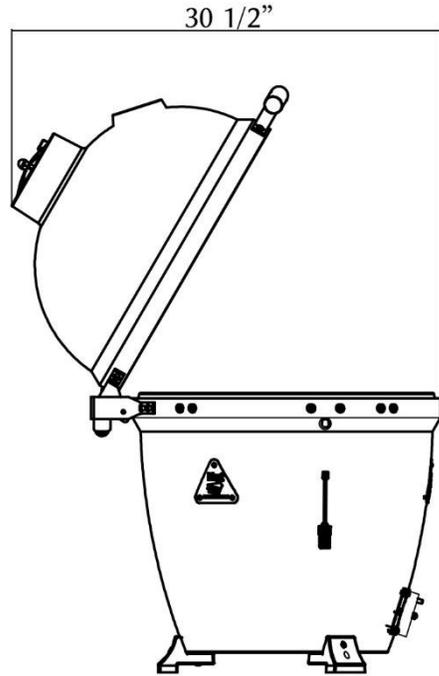
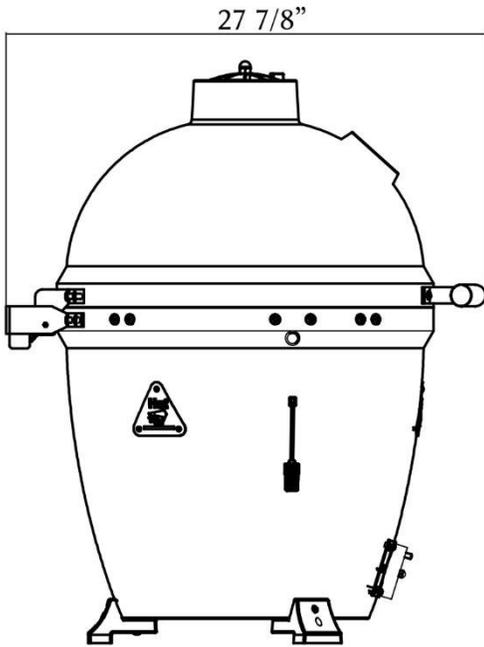
Consult your local authority having jurisdiction for further questions.



33 7/8"



41 3/4"



Width Including Optional Rotis Motor   Width Including Optional Shelf Kit

# BEFORE FIRST-TIME OPERATION

**Caution:** Never operate the grill unattended.

Prior to using your grill, verify that all of the following is correct:

- Minimum clearances are maintained.
  - All packaging has been removed.
  - All parts and components are properly in place and secured to the unit.
  - All exterior surfaces are cleaned.
  - Place the ash pan in the grill, then the charcoal grate, then the middle grate, then finally the hex shaped cooking grid.
- Always follow the safety warnings in this manual while using the grill.
  - Remember when moving or transporting your grill, NEVER do so by lifting on the hinge of the grill. The lower air inlet can be used for lifting as long as gloves are used. Always use 2-3 people when moving the grill.
  - Inspect the hinge upon unpacking. The fasteners could have come loose during shipping and might need to be tightened.
  - It is recommend to allow the grill to burn for 30 minutes the first time without food in the grill for an initial burn off. This is also a good time to experiment with the grill's temperature adjustment via the air vents to get the feel for how the grill will operate.
  - **WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the Kamado body while in use.
  - TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

# Using the Grill

## Selecting your fuel- Hardwood Charcoal

Kamado grills perform best with the use of hardwood charcoal as the fuel. This is dissimilar to charcoal briquettes in that it is only the charred down wood without the additives found in processed charcoal briquettes. This fuel source provides the most controllable temperature settings as the burn of the hardwood charcoal is directly dependent on the oxygen you feed it. This allows the kamado grill to achieve and maintain both low and high temperatures for long periods of time. The addition of flavored woods with the hardwood charcoal is an option to impart various smoky flavors while cooking.

## Selecting your fuel- Charcoal Briquettes

Although this fuel source lessens most of what folks get a kamado grill for (the control of heat and temperature), there is no danger to the product in using this fuel source. The nostalgic smell of charcoal briquettes burning or possibly the last minute lack of hardwood charcoal at the local convenience store are both possible reasons why this fuel source might come into play.

## Selecting your fuel- True Hardwoods

Although this fuel source doesn't provide the same level of control of heat and temperature as hardwood charcoal, there is no danger to the product in using this fuel source. This fuel source typically requires a bed of coal or small kindling as a starter for the hardwoods. Always use seasoned/dried hardwoods as your fuel.

## Selecting your fuel- Other

Other fuel options are strictly prohibited as they could damage your grill or possibly be dangerous.

## Arrangement of your charcoal/fuel source:

Air flow is the largest factor and most important consideration when arranging your fuel source. Although leftover charcoal can be re-used from the previous cookout, the smaller bits and ashes should be removed as to not reduce the amount of air moving through the grill. Before adding additional fuel, stir the existing coals to force the smaller parts and ashes into the bottom of the grill. Creating an easy flow of air through the unit will prevent problems associated with a difficulty to achieve higher cooking temperatures. This is a good time to dump your ash tray. Keeping your ash tray clean is also key to keeping good air flow as a buildup of ash will prevent air flow.

When adding charcoal, avoid adding the small parts typically found in the bottom of the bag. These parts along with the bottom of the bag debris can drastically prohibit air flow and create a discharge of ash and embers from the lower air intake. It is recommended not to pour the bag out into the grill and instead scoop out the larger pieces and add into the grill. Remember always use protective gloves when adding and arranging any fuel source.

## Selecting your Ignition Method

Dissimilar from other kamado grills, there is no danger of damaging your kamado using standard charcoal grill lighter fluid. Selecting your ignition method for your coals is based upon personal preference and cooking temperature. A few examples of ignition methods can be found below:

Chimney starter: (a cylinder shaped charcoal lighting accessory you fill with charcoal and use newspaper underneath to get the coals burning). A good method of getting a medium to high heat fire started. Hint: phone book paper is just as good as newspaper.

Fire starters: (small ignition sticks made of various materials that you place in the coals and ignite to get the coals burning). This method is a good one for small fires as it allows one to more easily control how much fire gets started burning.

Lighter fluid: (a liquid that gets sprayed on the coals then ignited) This is the most familiar method to individuals and can be used for large or small fires. This method is sometimes not desirable as it can impart different flavors into the food.

Hot Air/Heat Gun: (a heat source paired with a fan which you aim at particular places in your coal bed to start the fire). This is a good method for low temperature cooking and smoking

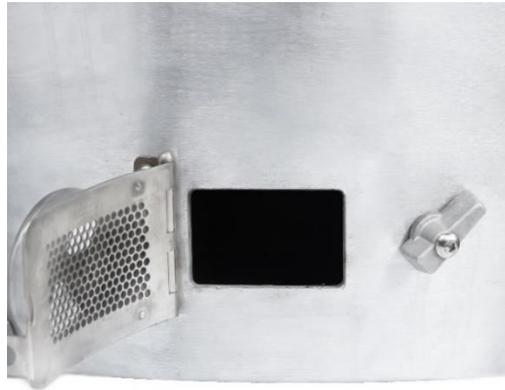
Electric starter: (typically a closed loop electric element which glows red hot and gets placed in the coals to start the fire). A good method for low to medium fires.

Regardless of the ignition method you select, **ALWAYS FOLLOW THE MANUFACTURERS INSTRUCTIONS FOR SAFE USE AND BEST PRACTICES. ALWAYS USE LONG HIGH HEAT GLOVES AND KEEP EVERYONE A SAFE DISTANCE FROM THE FIRE.**

## Lighting your grill

Establishing a flow of air through the grill is critical to the ignition of the coal bed. Ensure your bottom vent is unlatched and swung into the fully open position and your lid in the open position before igniting your fuel. It will be necessary to keep the lid open during startup of your grill to allow coals to get started (approximately 10 minutes). At this point where the fuel is well lit, close your grill lid and ensure the top vent is in the full open position to establish a flow of air through the unit (see pics below).

TOP AND BOTTOM DAMPENER OPENINGS FOR LIGHTING YOUR GRILL:



### Establish your cooking temperature.

With a hot bed of fuel and both the top and bottom vent in the fully open position, the temperature in your grill will continue to rise until the air flow is reduced. As your temperature gauge rises to your desired cooking temperature, close off the air shutters to the prescribed amount (see vent images under each of the cooking configurations found below) at roughly 50-60 degrees before reaching the desired temperature range. At this point, minor air shutter adjustments may be necessary to fine tune your cooking temperature.

It is best to let the heat stabilize in your grill before opening and closing the lid or making other adjustments. Letting your grill sit at the set temperature for a period of time better protects the grill against temperature swings and allows for fine tuning adjustments to be made to achieve as true of a set temperature as possible.

### Using the middle rack

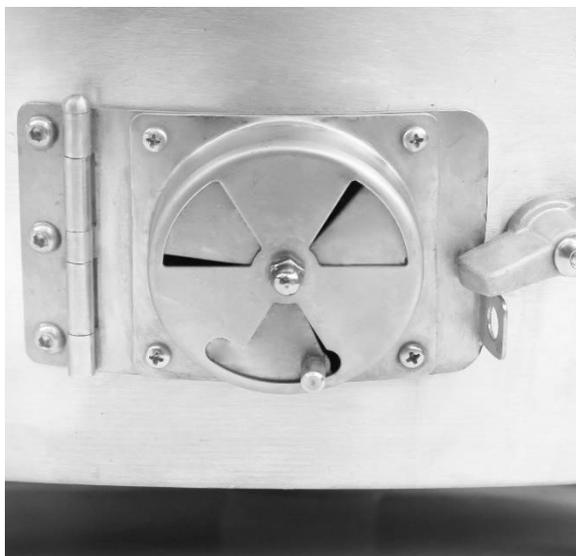
Your Kamado grill comes standard with a middle rack between the charcoal tray and cooking surface. This rack can hold a drip pan to collect the drippings from your food, a pan full of liquids to add moisture to the cooking process, a pizza stone to provide an indirect heat/convection baking environment to your cooking surface, or a combination of the above. For higher temperature cooking such as searing and grilling, the use of this rack will not be used by most people. For lower temperature longer cooking such as smoking, typically the rack will be used. See more below under best practices for various cooking configurations.

### Best practices for smoking/low and slow cooking:

Smoking occurs at temperatures between 225-250 degrees F and is intended on making the food taste smoky and cooking the meat at a slow speed for a longer period of time. (Brisket, port shoulder, ribs, etc....).

A smaller amount of lit coals within your coal bed and an indirect cooking method is the typical method of cooking ( see using the middle rack) The use of a pan full of liquids under the meat is often used to add moisture during the cooking process.

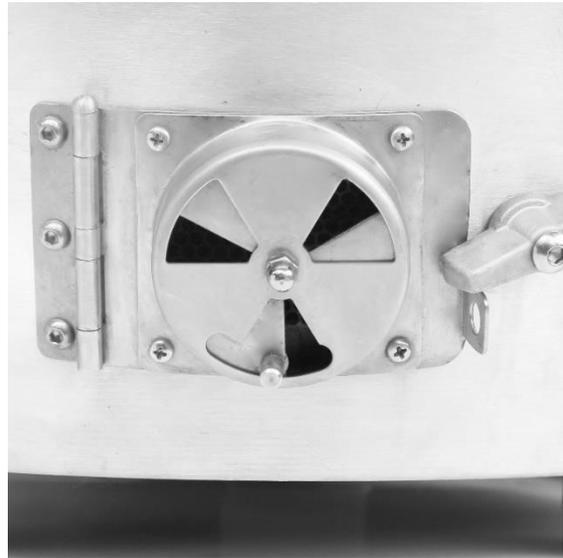
APPROXIMATE TOP AND BOTTOM DAMPER OPENING FOR SMOKING/LOW AND SLOW:



### **Best practices for roasting/barbequing:**

Roasting/ barbequing occurs at temperatures between 325-450 degrees F and is intended giving the meat a nice crust and cooking the meat at a medium rate of speed for usually between 1-4 hours period of time. (Roasts, bone in chicken, ect...). A medium amount of lit coals and an indirect cooking method is the typical method of cooking. **Caution: At higher cooking temperatures the danger for flashback is greater than at lower temperatures. Remember the following: ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.**

APPROXIMATE TOP AND BOTTOM DAMPER OPENING FOR ROASTING/BARBEQUING AT 325:



APPROXIMATE TOP AND BOTTOM DAMPER OPENING FOR ROASTING/BARBEQUING AT 450:

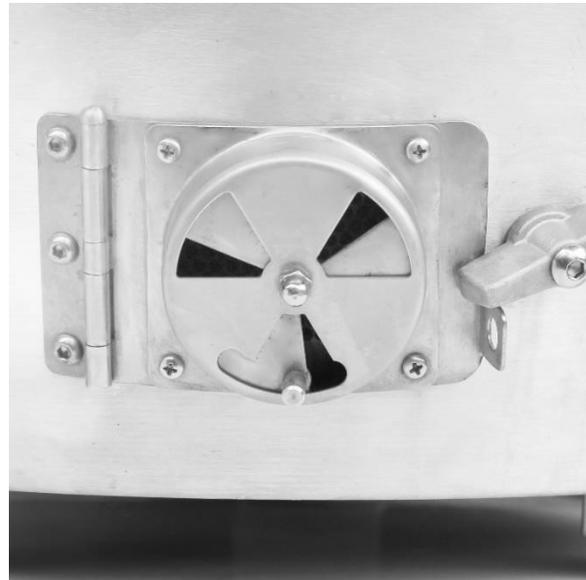


### Best practices for grilling:

Grilling occurs at temperatures between 325–450 degrees F and is intended giving the meat a nice crust and cooking the meat at a faster rate of speed for a shorter period of time. (Burgers, boneless skinless chicken breasts, sausage, etc....). A larger bed of coals and a direct cooking method is the typical method of cooking. **Caution: At higher cooking temperatures the danger for flashback is greater than at lower temperatures. Remember the following: ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE**

OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

APPROXIMATE TOP AND BOTTOM DAMPER OPENING FOR GRILLING:

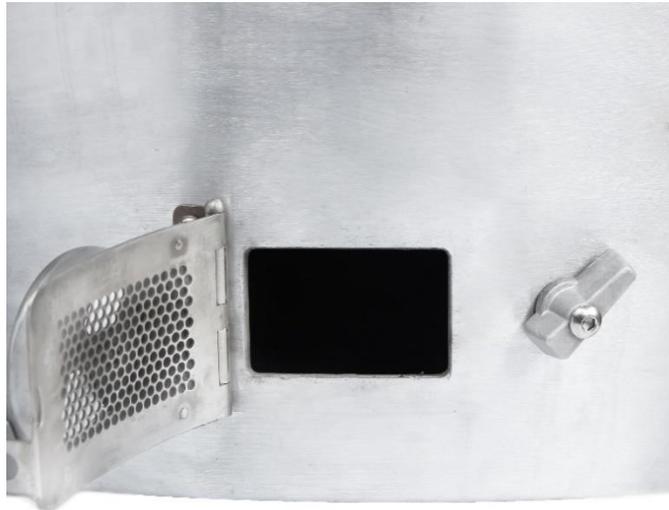


### Best practices for searing:

Searing occurs at temperatures between 500-600 degrees F and is intended on providing a caramelized "seared" surface and cooking the meat in a quick fashion. (Steaks, tuna, ect...). A larger bed of coals and a direct cooking method is the typical method of cooking. **Caution: At higher cooking temperatures the danger for flashback is greater than at lower temperatures.**

Remember the following: ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

APPROXIMATE TOP AND BOTTOM DAMPER OPENING FOR SEARING:



## The use of smoking woods:

Smoking woods are used to impart flavor onto the food you are cooking. There are various types of woods available with various degrees of flavor. There is no right or wrong with reference to the wood selected and instead it comes down to personal preference. Hint: There is nothing wrong starting with good ole hickory. Its flavor is in-between being too mild and too harsh and is therefore a good starter wood.

Smoking woods can be purchased in either chips, chunks, or larger wood pieces like mini logs. The smaller the pieces, the faster they burn up but the easier it is to get them to burn. The larger the pieces, the longer they last but the more difficult to get them burning good. Sometimes a mix of large and small pieces is a good idea as that can yield some faster smoke from the smaller pieces but then some sustained smoke from the larger ones.

Soaking the wood chunks can enrich the smoke one receives off of the wood by creating a longer smokier burn. The wood can be placed directly onto the coal bed when smoking. The hinged cooking grids can be used to add smoking chips while the grids are in place. Remember to use heat resistant gloves while working around a hot grill.

## Tips and precautions while grilling:

- **WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the Kamado body while in use.
- Take caution when removing/handling anything that has been inside the grill. The cooking accessories, cooking grids and inner trays, optional rotisserie parts, etc. will be extremely hot.  
Always use protective gloves and never allow others in close proximity of the grill when handling the hot parts of the grill.

- TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.
- Never leave the grill lid open while the grill is unattended.
- Take caution as to not spill liquids inside the grill while it is hot. The quick flash of steam could cause an injury.
- Never extinguish a fire with water. Always close the lid and your air vents to control a fire inside the unit.
- Always follow the instructions provided by the manufacturer of the lighter fluid or charcoal starter to ensure a safe starting of the coals.
- Always use gloves around the grill while it is in use.
- Your cooking grid is hinged on two sides and is intended to provide access through the grids to the lower parts of the grill. This gives the ability to add charcoal or wood chips while cooking. Use extreme caution as the cooking grids and entire grill will be hot during use. Always use a heat resistant tool such as a Kamado ash rake, heat resistant gloves, protective clothing, and use caution when adding charcoal and wood.
- Use extreme caution as both the top and bottom vent adjustment handles, cooking grids and racks, and entire grill will be hot during use. Always use a heat resistant tool such as Kamado ash rake, heat resistant gloves, protective clothing, and use caution when adjusting this vent.
- It is common to not see an entire bed of coals burning. When grilling over direct heat, although stirring of the coal bed is permitted, this will typically not drastically affect cooking on the unit. ➤ To reduce the temp as fast as possible, completely close the bottom vent and top vent. After you reach the lower temp you desire, re-open the vents to the appropriate level.

**WARNING:** Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use. Use caution, keep children away from the grill, and always use gloves and protective clothing during use. Never touch the Kamado body while in use.

TAKE EXTREME CAUTION WHEN OPENING THE GRILL LID AS HOT COALS CAN FLASH SHOULD THEY RECEIVE A RUSH OF AIR. ALWAYS ENSURE BOTH THE TOP AND BOTTOM VENTS ARE OPEN FULLY BEFORE OPENING THE GRILL LID. ALWAYS OPEN THE LID TO ROUGHLY 1-2" AND HOLD IT THERE FOR 5-10 SECONDS TO LET OXYGEN SLOWLY ENTER THE GRILL. THEN COMPLETELY LIFT THE LID OPEN SLOWLY. AT ALL TIMES THE USE OF LONG HEAT RESISTANT GLOVES IS NECESSARY FOR SAFETY.

Extinguish the coals by closing both the top and bottom vents. The unit will take several hours to cool. Never cover a hot grill.

# Cleaning Your Grill + Grill Maintenance

**NOTE:** You should clean your grill after each use to maintain the overall appearance over the life of your grill. After the first use, it is normal for your grill to become discolored in certain areas from the extreme heat.

- **NEVER use oil-based cleaning products on your Kamado Grill.**

- Always wait for the grill to be completely cool before cleaning.
- Never spray any cleaner or other liquids on the grill components when they are hot.

## Exterior Cleaning

When cleaning your grill, always scrub and polish in the direction of the grain. Wipe down the exterior of the grill to remove any splatter or grease. Do not use harsh abrasives. For baked on grease and or cleaning oxidation (the white splotches that develop on aluminum over time), clean with a mild to medium grit (scratch-resistant) Scotch Brite pad with a mix of vinegar and water (50/50 mix). Before covering, always allow the surface to dry. DO NOT cover a damp grill. **WARNING:** Do not use oven cleaner or other lye based solutions for cleaning as it can damage the aluminum surface.

## Cooking Grids + Middle Grate

To clean after each use, elevate the temperature inside the grill to around 500 degrees F to char the material on the cooking grids. This allows any food particles or grease drippings to burn away. When cool, brush grids with a stainless steel brush when grill to remove any remaining charred materials. Seasoning your cooking grids with palm oil provides a non-stick surface and seals the cooking grids for a desirable finish.

## Charcoal Tray

Only clean the charcoal tray when the grill and charcoal has completely cooled. Brush and allow all of the ash and small charcoal pieces to fall into the ash pan. Larger unburned pieces could be retained in the tray for the next cookout. Remember keeping air flow through the unit is critical for performance and safety.

## Ash Tray

Clean the ash tray after each use. Failure to do so could result in a fire and causes excessive wear on the tray. This can also inhibit the air flow through the unit causing poor performance and potential danger. Once the grill and coals have cooled completely, remove the tray by pulling it out from the top of the grill. . Dump the ashes

in a non-combustible disposal can specifically made for charcoal. This protects against the potential of a fire from coals not fully extinguished. Use both hands and keep the tray level for safety. Clean the tray with hot soapy water, rinse thoroughly, and re-install. Using a layer of aluminum foil in the bottom of the ash tray can make clean up easier and extend the life of the tray. Always follow the rules for safely disposing of charcoal as found earlier in the book.

### **Inner Body**

At minimum, regularly remove any spilled ashes that got past your ash tray from the bottom of the Kamado. Periodically remove any large backed on debris from the inner walls of the unit with a flat scraper and remove. The inside of your Kamado will darken after the first use and there is no need to try to clean this finish off of the grill.

### **Hinge mechanism, Kamado feet, lid handle, and venting handles and hardware**

The hinge mechanism should be checked regularly to ensure the fasteners are secure to the grill body. Periodic lubrication of this mechanism will also smooth opening and closing of the grill over time. All hardware for the above mentioned items will need to be periodically checked for tightness ensuring they do not come loose over time.

# Warranty Registration

If you have purchased a Blaze Series Grill you must register your product within 30 days of purchase to validate the warranty and maintain your original receipt to get parts for the appliance. You may register your appliance at *blazegrills.com* by selecting Support, and then selecting Register your Product. You may also fill out page 26 -27 and mail to the address located at the bottom of the form. The warranty is for original owners only at the original site of delivery and cannot be transferred to new owners. You must retain your sales slip or invoice. Blaze Grills are warranted for normal single family/residential use only.

Installation, repair and maintenance work should be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous and will void the warranty. All Natural and LP Gas appliances must have a qualified installer complete the installation for the warranty to be in effect. The incorrect installation of the Blaze gas appliance will void the warranty. Please call Blaze Outdoor Products for more information on correct installation of the gas appliance.

Blaze Outdoor Products shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages and Blaze Outdoor Products liability is limited to the purchase price of the appliance only. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which may vary from state to state. This warranty is applicable in the United States and Canada only. No one else is authorized to perform any obligations under this warranty.

**ATTENTION International Customers:** Please consult your selling dealer or distributor for specifics pertaining to your product warranty and procedure. No one else is authorized to perform any obligations under this warranty.

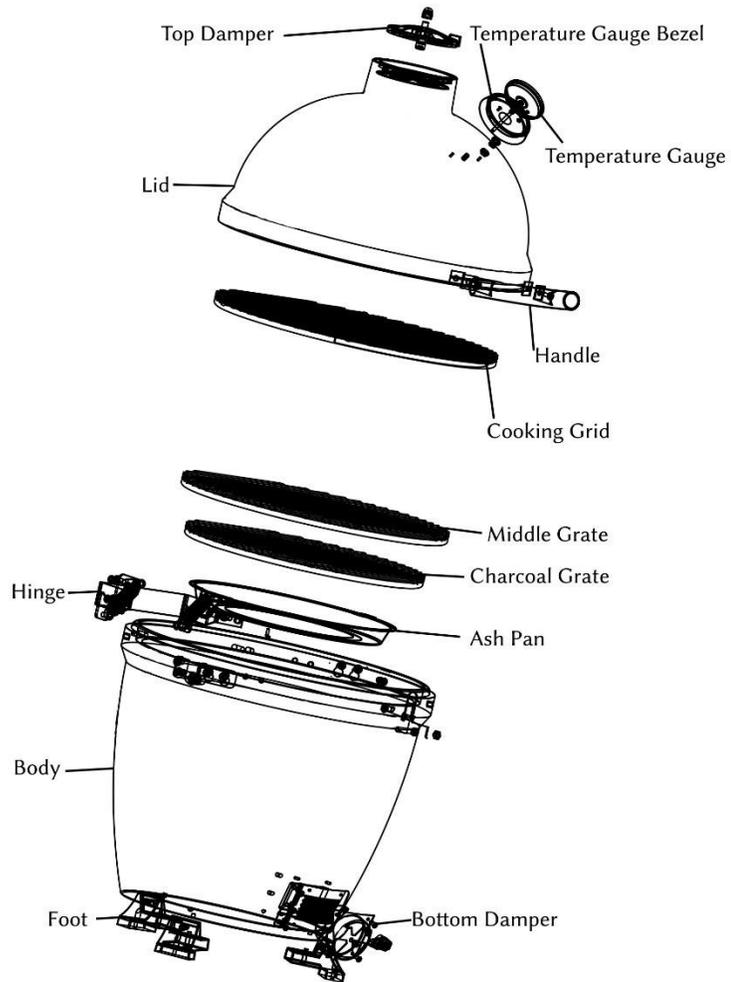
**Improper Maintenance, high cooking temperatures, excessive humidity, chlorine, fertilizers, lawn pesticides, chemicals, and salt can affect the Stainless Steel components and for these reasons, the warranties DO NOT COVER DISCOLORATION, SURFACE RUST, OR RUST, unless there is a loss of structural integrity / rust through of the appliance components. This warranty covers defects in material and workmanship.**

## WARRANTY ON PARTS :

- ★ Body – Lifetime (Parts Only)
- ★ Cooking Grids and Inner racks– Lifetime (Parts Only)
- ★ All other parts – Lifetime (Parts Only)

Consumers are responsible for all labor and shipping cost associated with warranty parts. All warranty claims are subject to manufacturer review. Please make sure to have your sales receipt information and product serial number located on the outside left side panel of the appliance. All replacement parts can be purchased through your local stocking dealer.

# GRILL PARTS



NOTE THE FOLLOWING FOR YOUR RECORDS

Grill model:

---

Date purchased:

---

Date installed:

---

Blaze dealer's name & address:

---

Blaze dealer's phone number:

---

**Blaze Product Registration**

Please take a minute to let us know what you bought. This makes sure we keep you up to date and have your info ready if you ever need warranty help!

**Name**

**First** \_\_\_\_\_ **Last** \_\_\_\_\_

**Email** \_\_\_\_\_

**Phone** \_\_\_\_\_

**Street Address**

\_\_\_\_\_

**Address Line 2**

\_\_\_\_\_

**City**

**State / Province / Region** \_\_\_\_\_

**Zip / Postal Code**

**Country**

What is the model number of the Blaze product purchased?

\_\_\_\_\_

Where did you buy your Blaze product?

\_\_\_\_\_



## Manuel de l'utilisateur

### GRIL À CHARBON DE BOIS KAMADO : BLZ-20-KAMADO

#### **AVERTISSEMENT**

- 1) Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre gril.
- 2) Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de ce gril ou de tout autre gril.

#### **ATTENTION INSTALLATEUR :**

VEUILLEZ LAISSER CES INSTRUCTIONS AU CONSOMMATEUR.

#### **ATTENTION CONSOMMATEUR :**

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE ET AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL.

#### **- INFORMATIONS DE CONTACT -**

Produits d'extérieur Blaze

6620 Greenwell Springs Rd, Baton Rouge, LA 70805

866-976-9510

CustomerService@BlazeGrills.com [www.BLAZEGRILLS.COM](http://www.BLAZEGRILLS.COM)

# Table des matières

I.	Sécurité générale et avertissements d'installation	3-4
	i. Sécurité et instructions pour le charbon de bois et le gril	4-7
II.	Emplacement du gril	7-8
III.	Avertissements de sécurité et d'installation électrique	9
IV.	Déballage de l'unité	10
V.	Installer le gril dans un îlot de barbecue	11-12
	i. Spécifications du barbecue	12-13
	ii. Avant la première opération	14
VI.	Utilisation du gril	15
VII.	Démarrage du carburant	16-17
VIII.	Réglage de la température et pratiques de cuisson	17-20
IX.	Fumer	20
X.	Conseils et précautions	20-21
XI.	Nettoyage	22-23
XII.	Enregistrement de la garantie	24
XIII.	Pièces pour grillades	25
XIV.	Notes	26
XV.	Enregistrement du produit Blaze	27

# Sécurité générale et avertissements d'installation

REMARQUE : Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation incorrecte de ce gril. Lorsque vous utilisez votre gril Blaze, veuillez lire et suivre ces précautions de base :

## WARNING

A réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'installation/exploitation du gril.



### AVERTISSEMENT DE LA PROPOSITION 65 DE L'A CALIFORNIE

**AVERTISSEMENT :** Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le chrome (composés hexavalents), qui sont reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site : [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

**AVERTISSEMENT :** Une installation, une utilisation, un réglage, une modification, un service ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

## WARNING

## RISQUE D'EXPLOSION

N'utilisez pas le gril comme lieu de stockage de matériaux inflammables. Gardez la zone dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

***IMPORTANT :** Consulter l'AHJ (Authority Having Jurisdiction) ou l'entrepreneur local pour toute incertitude.*

## **WARNING**

### **Cette unité est destinée à un usage**

Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé ou partiellement fermé. Cela pourrait entraîner l'accumulation de monoxyde de carbone qui pourrait entraîner des blessures ou la

## **WARNING**

Chaque partie du gril à charbon de bois devient chaude pendant l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous êtes au gril. Portez des gants. Ne laissez jamais le gril sans surveillance. Ne laissez jamais les enfants ou les animaux domestiques à proximité du gril lorsqu'il est utilisé. N'utilisez que des outils de barbecue avec une poignée en bois.

## **POUR VOTRE SÉCURITÉ**

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce gril ou de tout autre gril.
2. Ne stockez pas de bouteille de propane/butane (G31-G30) (qui n'est pas connectée pour être utilisée) à proximité de ce gril ou de tout autre gril.

## SÉCURITÉ DU CHARBON DE BOIS

- • N'ajoutez jamais d'essence à briquet à des charbons qui sont déjà chauds ou tièdes.
- • N'utilisez jamais d'essence, de kérosène ou d'autres fluides très volatils comme démarreur en raison du risque d'explosion.
- • N'utilisez jamais un démarreur électrique sous la pluie ou sur un sol mouillé.
- • Lorsque vous utilisez des briquettes à allumage instantané, n'utilisez pas d'autres starters avec elles. N'ajoutez pas de briquettes à allumage instantané supplémentaires une fois que les charbons sont allumés. N'ajoutez des briquettes de charbon de bois ordinaires que si vous en avez besoin.
- • Une fois le grill allumé, ne touchez pas les briquettes ou les morceaux de bois pour voir s'ils sont chauds. Gardez le grill découvert jusqu'au moment de la cuisson.
- • Laissez toujours les charbons se consumer complètement et laissez les cendres refroidir complètement avant de les jeter.
- • Éliminez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium résistant et en les plaçant dans un récipient non combustible. Assurez-vous qu'aucun autre matériau combustible ne se trouve à proximité.
- • Ne placez le charbon de bois que dans le bac à charbon et nulle part ailleurs.
- • Les charbons et les cendres éteints doivent être placés à une distance sûre de toutes les structures et de tous les matériaux combustibles.
- • Ne laissez jamais les charbons et les cendres dans le grill sans surveillance.

**AVERTISSEMENT** : Chaque partie du grill sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du grill et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du Kamado pendant son utilisation.

- ✦ FAITES TRÈS ATTENTION LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE DU GRILL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT PROJETER DES ÉCLAIRS.

ILS REÇOIVENT UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES ÉVÉNEMENTS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS SONT

OUVRIR COMPLÈTEMENT AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRILL. TOUJOURS OUVRIR LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCES ET

MAINTENEZ-LE EN PLACE PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER

LENTEMENT DANS LE GRILL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE

LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

**Veillez lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser votre grill pour éviter toute blessure et tout dommage au grill.**

- ✦ Tous les grils à charbon de bois deviennent chauds pendant leur utilisation. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez le gril. Utilisez toujours des gants anti-chaleur pendant l'utilisation.
- ✦ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée pour ouvrir ou fermer le gril. Utilisez toujours des gants anti-chaleur pendant l'utilisation.
- ✦ Une surveillance étroite est nécessaire lorsque ce gril ou tout autre gril est utilisé à proximité d'enfants. Tenez les enfants éloignés du gril pendant son fonctionnement et jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- ✦ Ne stockez pas de bouteille ou de réservoir de GPL dans la zone de ce gril ou de tout autre gril. Ne rangez jamais une bouteille ou un réservoir de GPL à l'intérieur ou à la portée des enfants.
- ✦ L'utilisation d'accessoires ou de composants non recommandés par le fabricant du gril peut entraîner des blessures et annuler la garantie.
- ✦ Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lorsque vous allumez ou utilisez le gril.
- ✦ Utilisez des ustensiles de cuisson avec des poignées en bois et des gants de cuisine isolés lorsque vous utilisez le gril.
- ✦ Ne rangez rien dans le gril. Veillez à ne pas oublier d'aliments dans le gril ; les articles oubliés pourraient fondre ou prendre feu lorsque le gril est allumé.
- ✦ Pour éviter les blessures, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant. Utilisez toujours des gants de protection contre la chaleur élevée pendant l'utilisation.
- ✦ Avant de nettoyer le gril, débranchez la rôtière et "déclenchez" le disjoncteur.
- ✦ N'utilisez jamais le gril dans des conditions venteuses. Si le gril est situé dans une zone où le vent est constant (au bord de l'océan, au sommet d'une montagne, etc.), un brise-vent sera nécessaire. Les vents qui soufflent dans ou à travers l'échappement du gril peuvent affecter les performances et / ou faire en sorte que diverses parties du gril deviennent plus chaudes que prévu.
- ✦ Ouvrez toujours le capot du gril avec précaution, en utilisant uniquement la poignée - le corps du gril sera chaud. Utilisez toujours des gants anti-chaleur pendant l'utilisation.
- ✦ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où un gril est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à toucher, s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque du gril.
- ✦ Ne stockez pas d'articles susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus du gril ou dans le gril. Les enfants qui grimpent sur le gril pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
- ✦ Portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez ce gril. Les vêtements amples ou pendants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du gril. Utilisez toujours des gants anti-chaleur pendant l'utilisation.
- ✦ Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant son utilisation.

- ✦ N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse ! Une violente explosion de vapeur pourrait en résulter. Étouffez plutôt le feu avec un extincteur ABC polyvalent.
- ✦ Ne regardez jamais dans l'évent supérieur du kamado lorsqu'il est utilisé. Les gaz d'échappement qui s'échappent sont très chauds et pourraient causer des blessures.
- ✦ Le maintien du flux d'air dans l'unité est essentiel pour les performances et la sécurité.
- ✦ **AVERTISSEMENT** : Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du kamado pendant son utilisation.
- ✦ FAITES TRÈS ATTENTION LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE DU GRIL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT PROJETER DES ÉCLAIRS.  
 ILS REÇOIVENT UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES ÉVENTS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS SONT OUVRIS COMPLÈTEMENT AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. TOUJOURS OUVRIRE LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCES ET MAINTENEZ-LE EN PLACE PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.
- ✦ Le mécanisme de charnière doit être vérifié régulièrement pour s'assurer que les fixations sont bien fixées au corps du gril.  
 Une lubrification périodique de ce mécanisme permettra également de faciliter l'ouverture et la fermeture du gril au fil du temps.
- ✦ Lorsque vous déplacez ou transportez votre gril, ne le faites JAMAIS en le soulevant par la charnière du gril. L'entrée d'air inférieure peut être utilisée pour le levage, à condition de porter des gants. Faites toujours appel à 2 ou 3 personnes pour déplacer le gril.
- ✦ N'éteignez jamais un feu avec de l'eau. Pour maîtriser un incendie à l'intérieur de l'appareil, fermez toujours le couvercle et vos bouches d'aération.
- ✦ En raison de la nature lourde du kamado, il faut toujours faire appel à 2 ou 3 personnes pour déplacer l'appareil. **Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud.**
- ✦ Inspectez la charnière au moment du déballage et avant chaque utilisation. Les fixations peuvent s'être desserrées et doivent être resserrées.
- ✦ Faites attention lorsque vous retirez/manipulez tout ce qui a été à l'intérieur du gril. Les accessoires de cuisson, les grilles de cuisson et les plateaux intérieurs, les parties des rôtis en option, etc. sont extrêmement chauds. Utilisez toujours des gants de protection et ne laissez jamais d'autres personnes se trouver à proximité du gril lorsque vous manipulez les parties chaudes du gril.

- ✦ Ne cuisinez jamais avec le couvercle ouvert.
  - ✦ Veillez à ne jamais renverser de liquides dans le gril lorsque celui-ci est chaud.
  - ✦ Ne laissez jamais le couvercle du gril ouvert et sans surveillance lorsqu'il est ouvert.
  - ✦ N'éteignez jamais un feu avec de l'eau. Pour maîtriser un incendie à l'intérieur de l'appareil, fermez toujours le couvercle et vos bouches d'aération.
  - ✦ Éteignez les charbons en fermant les ventilations supérieure et inférieure. L'appareil mettra plusieurs heures à refroidir.
- Ne couvrez jamais un gril chaud.

**AVERTISSEMENT :** Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du Kamado pendant son utilisation.

- ✦ FAITES TRÈS ATTENTION LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE DU GRIL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT S'ENFLAMMER S'ILS REÇOIVENT UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES ÉVÉNEMENTS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS SONT OUVRIS COMPLÈTEMENT AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. TOUJOURS OUVRIR LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCES ET MAINTENEZ-LE EN PLACE PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

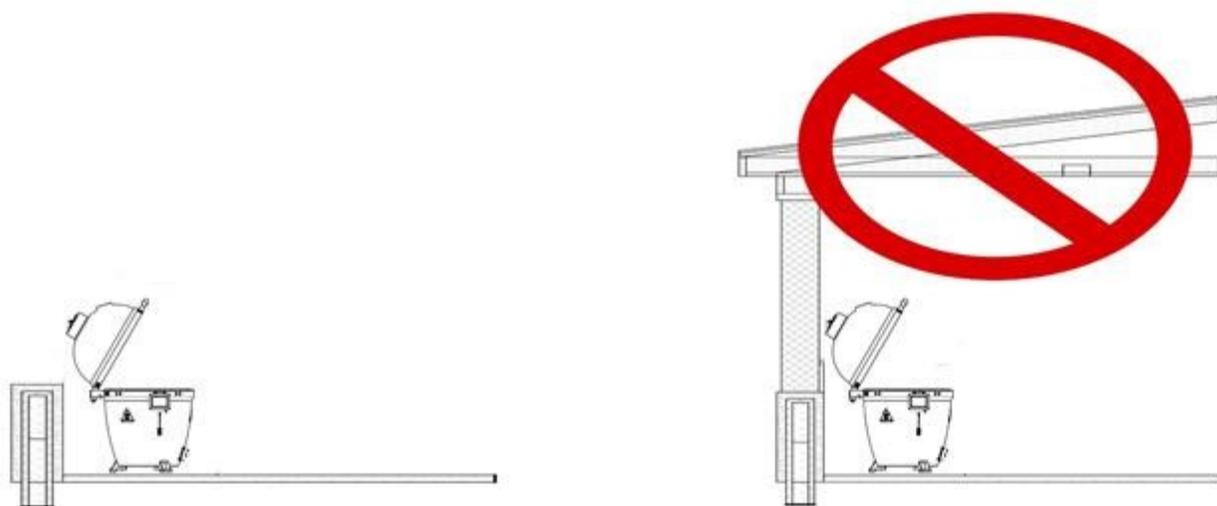
## Emplacement du gril

Le plus important est qu'il s'agit d'un gril d'extérieur. Assurez-vous que votre gril est placé en toute sécurité, loin de tout ce qui peut prendre feu. *Ce gril ne doit en aucun cas être utilisé à l'intérieur. Cela inclut les garages ou tout autre endroit fermé ou partiellement fermé.*

- ✦ **Distance par rapport aux combustibles :** Assurez-vous que votre gril reste à une distance d'au moins 48" sur le côté, l'avant et l'arrière des surfaces combustibles telles que le bois, le plâtre, le papier, les plantes, le tissu, le caoutchouc, les plastiques et la fibre de verre. N'installez et/ou n'utilisez jamais ce gril

Kamado sur ou autour d'un sol ou d'une surface combustible, quelle que soit la distance. Les applications intégrées doivent être installées dans des matériaux non combustibles. Ne stockez pas de matériaux combustibles, d'essence ou de liquides ou vapeurs inflammables autour du gril. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles. N'utilisez pas ce gril sous un abri, qu'il s'agisse d'une structure permanente ou temporaire.

- ✦ **Ventilation adéquate** : Veillez à ce que la ventilation soit suffisante pour le gril, le chariot de gril et/ou la cavité de l'îlot. Cela est nécessaire non seulement pour une bonne combustion, mais aussi pour éviter l'accumulation de chaleur. Un flux d'air adéquat dans la prise d'air inférieure avant est nécessaire pour les performances du gril et peut être dangereux s'il est obstrué.
- ✦ **Surface ferme et plane** : Utilisez votre gril uniquement sur une surface ferme et plane. Ce gril n'est pas conçu pour les véhicules de loisirs et ne doit pas être installé sur un bateau ou une embarcation marine.
- ✦ **Protection contre les intempéries** : Gardez le gril à l'abri des intempéries, notamment de la pluie et des vents violents. Placez le gril dans un endroit extérieur protégé du vent. L'exposition de la carrosserie du gril au sel de l'air (le long de la côte ou près des piscines d'eau salée), aux produits chimiques des piscines, aux engrais de jardin, aux produits chimiques des comptoirs (scellant pour pierres) peut accélérer la corrosion des composants du gril. Un nettoyage plus régulier du gril et le recouvrement de l'appareil seront nécessaires dans ces conditions. Ne stockez jamais de produits chimiques à proximité de votre gril. Si vous laissez l'humidité pénétrer dans le gril, cela peut créer de la moisissure et éventuellement se déverser par l'entrée d'air avant, entraînant avec elle des résidus de cendres usées.
- ✦ **Sous les clôtures couvertes** : De nombreuses arrière-cours comportent des zones complètement fermées ou partiellement fermées, comme des balcons et des pergolas. N'utilisez pas ce gril à l'intérieur d'un bâtiment ou de tout autre endroit fermé ou partiellement fermé. Rappelez-vous de ne jamais utiliser ce gril dans une enceinte couverte. N'utilisez pas ce gril sous un abri, qu'il s'agisse d'une structure permanente ou temporaire.



**AVERTISSEMENT** : Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du Kamado pendant son utilisation.

✦

FLASH DOIVENT RECEVOIR UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES DEUX LES ÉVENTS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS SONT COMPLÈTEMENT OUVERTS AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL.

OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCHES ET MAINTENEZ-LE AINSI PENDANT 5 À 10 MINUTES.

SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

# Avertissements de sécurité et d'installation électrique

Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait attention à leur utilisation.

Si une rallonge est utilisée :

- La puissance électrique marquée du jeu de cordons ou de la rallonge doit être au moins aussi importante que la puissance électrique des composants du gril. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas toucher les surfaces chaudes, les arêtes vives ou à ne pas traîner sur le comptoir ou la table (où il pourrait être tiré ou trébucher involontairement).

Les rallonges d'extérieur doivent être utilisées avec des produits adaptés à une utilisation en extérieur. Elles sont marquées en surface par les lettres suffixes "W" ou "W-A" et par une étiquette indiquant "Convient pour une utilisation avec des grils d'extérieur".

Pour vous protéger contre les chocs électriques, le cordon d'alimentation et la fiche doivent être maintenus au sec et hors du sol.

Ne nettoyez pas ce produit avec de l'eau pulvérisée ; ne vaporisez pas de nettoyeurs dans la zone de la douille de la lampe.

L'essence, l'essence à briquet ou d'autres liquides et vapeurs inflammables ne doivent jamais être stockés à proximité de ce gril ou de tout autre gril.

Avant l'installation ou l'entretien, coupez l'alimentation électrique de la zone de travail en retirant le fusible, en "déclenchant" le disjoncteur ou en débranchant l'appareil.

Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées, des bords tranchants et des gouttes de graisse.

Assurez-vous que votre gril est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux codes en vigueur. Pour garantir la sécurité électrique de ce gril, une continuité doit exister entre le gril et un système de mise à la terre efficace. Il est impératif que cette exigence de sécurité de base soit respectée.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'inadéquation d'un système de mise à la terre efficace.

N'utilisez pas un gril dont le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé et n'utilisez pas un gril qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Si cela se produit, retournez le gril au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

Assurez-vous que votre gril est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément aux codes en vigueur. Pour garantir la sécurité électrique de ce gril, une continuité doit exister entre le gril et un système de mise à la terre efficace. Il est impératif que cette exigence de sécurité de base soit respectée. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'inadéquation d'un système de mise à la terre efficace.

Ce gril est conforme à tous les codes uniformes de sécurité électrique et aux règlements de mise à la terre. Installez l'appareil conformément aux codes locaux I.A.W. ou au National Electrical Code ANSI/NFPA 70 ou CSA C22.1 en leur absence.

### **DÉBALLER L'APPAREIL :**

Votre gril de la série Blaze est livré pré-assemblé et nécessite très peu d'installation. Nous vous recommandons toutefois de faire appel à un professionnel pour l'installation de votre appareil, car une installation incorrecte peut affecter votre garantie. Lorsque vous déplacez ou transportez votre gril, ne le faites JAMAIS en le soulevant par la charnière du gril. Votre gril kamado est livré avec les pieds fixés vissés sur la palette. Retirez les vis et les composants intérieurs avant de les soulever. L'entrée d'air inférieure peut être utilisée pour le levage à condition d'utiliser des gants. Faites toujours appel à 2 ou 3 personnes pour déplacer le gril. Sortez l'appareil de la boîte avec tous les accessoires et vérifiez qu'aucun dommage n'a été causé à l'appareil ou à une pièce. Diverses pièces du gril sont expédiées avec un emballage de protection et des supports qui devront être simplement déballés et mis en place.

Votre gril est équipé d'un bac à cendres qui se trouve tout au fond du gril. La grille à charbon de bois est installée au-dessus du bac à cendres. Il existe également une grille intermédiaire qui se place entre la grille à charbon et la grille de cuisson et qui est utilisée dans certaines applications de cuisson. Installez cette pièce pour la combustion initiale, puis au fur et à mesure des besoins. La grille de cuisson repose au sommet du corps du kamado et constitue le dernier élément d'installation.

**AVERTISSEMENT :** Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du kamado pendant son utilisation.

- FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE L'OUVERTURE DU COUVERCLE DU GRIL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT S'EMBRASER S'ILS REÇOIVENT UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES AÉRATIONS SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE SONT OUVRIRES COMPLÈTEMENT AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. TOUJOURS OUVRIRE LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCES ET MAINTENEZ-LE EN PLACE PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

## **WARNING**

### **INSTALLATION DU GRIL**

Ce gril doit être installé conformément à tous les codes locaux.

Maintenez toujours le gril en position horizontale.

Ce gril est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais dans un environnement fermé ou partiellement fermé, qu'il s'agisse d'une structure permanente ou temporaire. Ce gril ne doit être utilisé que dans un espace en plein air.

## Installation du gril dans un îlot de barbecue

**NOTE : Faites TOUJOURS mesurer l'équipement par l'entrepreneur avant de construire.**

Pour intégrer un gril kamado dans une cuisine extérieure, il faut créer une surface incombustible sur laquelle l'appareil peut être posé dans la cuisine extérieure. **CHAQUE PARTIE DE LA CONSTRUCTION DE LA CUISINE EXTÉRIEURE DOIT ÊTRE FAITE DE MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES.** La hauteur de la surface de cuisson, la quantité d'espace supplémentaire autour de l'appareil, la finition autour de la cuisine extérieure, etc. sont tous sujets à des préférences personnelles une fois que l'appareil a physiquement la place de s'adapter et que les dégagements des combustibles sont respectés. Les diagrammes montrant les dimensions du gril se trouvent ci-dessous, aux pages 12-13, à des fins de planification. N'oubliez pas que le kit d'étagères latérales est un accessoire en option et qu'il n'est

généralement pas acheté par ceux qui construisent une cuisine extérieure. Les éléments ci-dessous devront également être examinés lors de la construction :

- En général, la surface de cuisson est placée à la hauteur du comptoir ou légèrement plus haut.
- Veuillez respecter les distances requises par rapport aux combustibles dans toutes les directions autour de la structure de l'îlot incombustible. Respectez toujours les distances minimales requises par rapport aux surfaces combustibles (page 7).
- Dans le cas où des matériaux incombustibles sont utilisés derrière le gril, laissez suffisamment d'espace pour que le couvercle puisse s'ouvrir (environ 8 pouces supplémentaires derrière le gril). Un plus grand espace derrière le gril peut être souhaitable pour réduire les taches sur le mur incombustible causées par la fumée sortant du gril. Voir les dimensions du gril aux pages 12-13 à titre de référence.
- **La construction de la cuisine extérieure doit être entièrement réalisée en matériaux incombustibles.**
- Ne pas installer sous une surface combustible. Ce gril ne doit être utilisé que dans un espace à l'air libre.
- Vérifiez que le gril est de niveau.
- Vous aurez besoin d'une deuxième personne pour vous aider à ne pas endommager le gril ou votre îlot de gril.
- Permettez à l'air de circuler vers la porte de tirage inférieure. Cet élément est essentiel au bon fonctionnement du gril.
- Le moteur du kit rotis optionnel se monte sur l'extérieur gauche du corps du gril. Veuillez prévoir un espace suffisant pour cet accessoire s'il est utilisé (environ 7" ). Voir les dimensions du gril aux pages 12-13 pour référence.

**REMARQUE : Vérifiez auprès de la ville et du service d'incendie les codes de construction locaux. Un permis peut être exigé pour la construction d'une cuisine extérieure.**

**Dégagement minimum par rapport à la construction combustible adjacente à 48" des côtés et 48" de l'arrière et de l'avant.**

Toutes les cuisines extérieures doivent être ventilées dans toute la cavité de l'îlot afin d'éviter une accumulation de chaleur et de protéger tout appareil à gaz intégré. Un espace de 8 pouces est nécessaire derrière le gril pour permettre au couvercle du gril de s'ouvrir, mais cette dimension

ne respecte pas l'espace minimum nécessaire pour les distances aux surfaces combustibles.

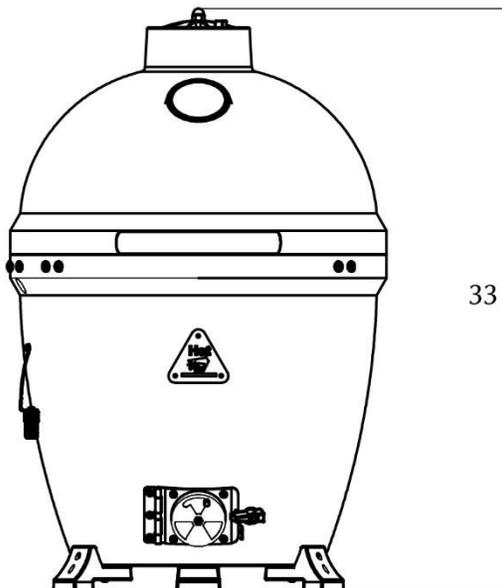
Ne pas installer sous une surface combustible. Ce gril ne doit être utilisé que dans un espace à l'air libre.

TOUS LES ÎLOTS DE BBQ DOIVENT ÊTRE FABRIQUÉS À PARTIR DE MATÉRIAUX "NON COMBUSTIBLES".

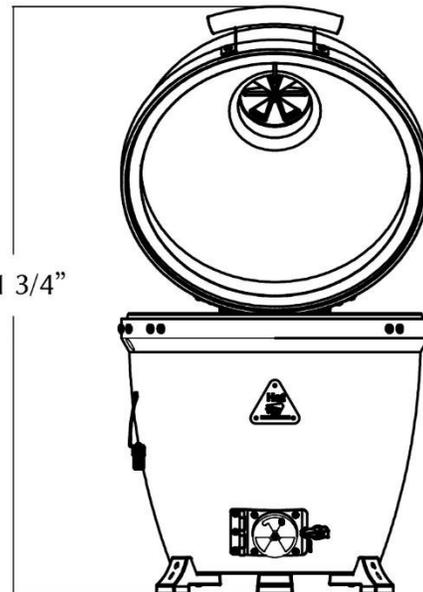
LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES NON APPROUVÉS COMPRENNENT, SANS S'Y LIMITER, LES ÉLÉMENTS SUIVANTS :

BOIS, GYPROCK, PAPIER, PLANTES, COTON, CAOUTCHOUC, PLASTIQUES et FIBERGLAS.

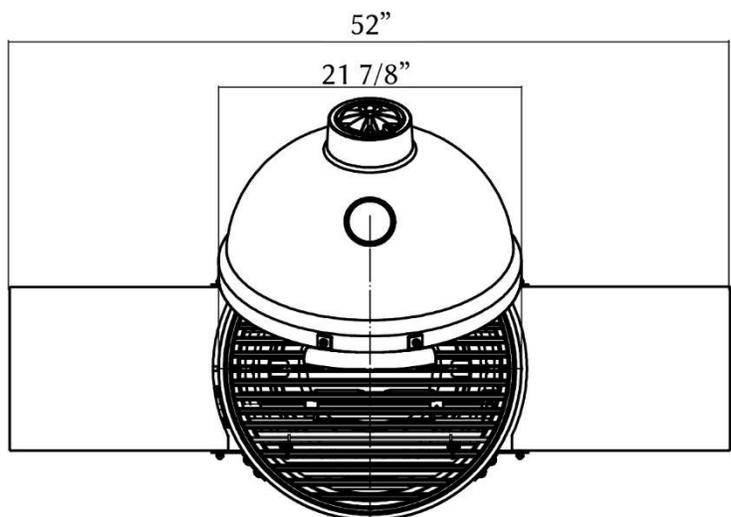
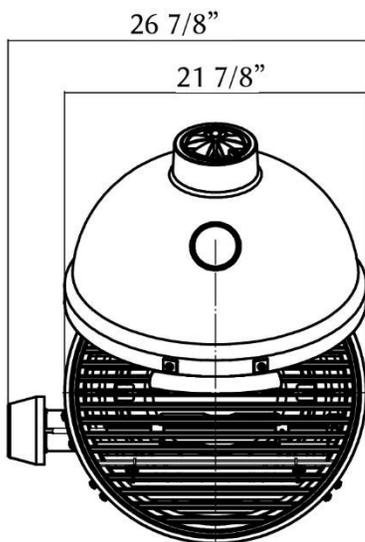
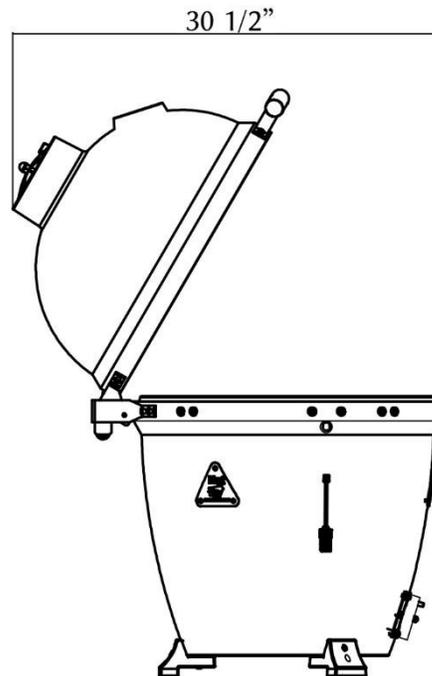
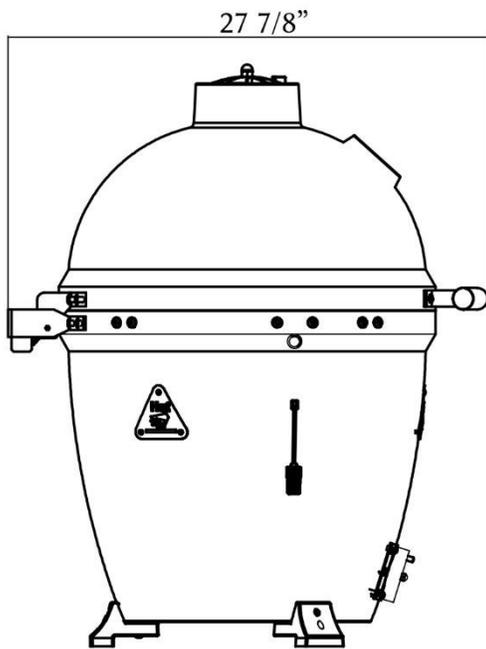
Consultez les autorités locales compétentes pour toute question supplémentaire.



33 7/8"



41 3/4"



Largeur incluant le moteur rotatif en option Largeur incluant le kit d'étagères en option

## AVANT LA PREMIÈRE OPÉRATION

**Attention :** Ne faites jamais fonctionner le gril sans surveillance.

Avant d'utiliser votre gril, vérifiez que tous les éléments suivants sont corrects :

- ☐ Les dégagements minimums sont maintenus.
  - ☐ Tous les emballages ont été retirés.
  - ☐ Toutes les pièces et tous les composants sont correctement mis en place et fixés à l'unité.
  - ☐ Toutes les surfaces extérieures sont nettoyées.
  - ☐ Placez le cendrier dans le gril, puis la grille à charbon, puis la grille centrale, et enfin la grille de cuisson de forme hexagonale.
- Suivez toujours les avertissements de sécurité de ce manuel lorsque vous utilisez le gril.
  - N'oubliez pas que lorsque vous déplacez ou transportez votre gril, ne le faites JAMAIS en le soulevant par la charnière du gril. L'entrée d'air inférieure peut être utilisée pour le levage, à condition de porter des gants. Faites toujours appel à 2 ou 3 personnes pour déplacer le gril.
  - Inspectez la charnière au moment du déballage. Les fixations peuvent s'être détachées pendant le transport et doivent être resserrées.
  - Il est recommandé de laisser le gril brûler pendant 30 minutes la première fois, sans aliments dans le gril, pour une première combustion. Il s'agit  
C'est aussi le moment d'expérimenter le réglage de la température du gril par les bouches d'aération pour se faire une idée du fonctionnement du gril.
  - **AVERTISSEMENT** : Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du Kamado pendant son utilisation.
  - FAITES TRÈS ATTENTION LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE DU GRIL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT S'ENFLAMMER S'ILS REÇOIVENT UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES VENTILATIONS SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE SONT OUVERTES.  
AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCES ET MAINTENEZ-LE OUVERT.  
PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

# Utilisation du grill

## Choisir son combustible - Charbon de bois de feuillus

Les grills Kamado sont plus performants lorsqu'ils utilisent du charbon de bois dur comme combustible. Ce combustible est différent des briquettes de charbon de bois, car il s'agit uniquement de bois carbonisé, sans les additifs que l'on trouve dans les briquettes de charbon de bois. Cette source de combustible fournit les réglages de température les plus contrôlables car la combustion du charbon de bois dur dépend directement de l'oxygène que vous lui donnez. Cela permet au grill kamado d'atteindre et de maintenir des températures basses et élevées pendant de longues périodes. L'ajout de bois aromatisé au charbon de bois dur est une option qui permet de conférer différentes saveurs fumées à la cuisson.

## Choisir son combustible - Briquettes de charbon de bois

Bien que cette source de combustible diminue la plupart des raisons pour lesquelles les gens achètent un grill kamado (le contrôle de la chaleur et de la température), il n'y a aucun danger pour le produit à utiliser cette source de combustible. L'odeur nostalgique des briquettes de charbon de bois qui brûlent ou le manque de charbon de bois dur à la dernière minute chez le réparateur du coin sont deux raisons possibles pour lesquelles cette source de combustible peut entrer en jeu.

## Choisir son combustible - True Hardwoods

Bien que cette source de combustible n'offre pas le même niveau de contrôle de la chaleur et de la température que le charbon de bois de feuillus, son utilisation ne présente aucun danger pour le produit. Cette source de combustible nécessite généralement un lit de charbon ou de petit bois d'allumage pour démarrer le feu de bois dur. Utilisez toujours des bois de feuillus asséchés/séchés comme combustible.

## Choisir son carburant- Autre

Les autres types de combustible sont strictement interdits car ils pourraient endommager votre grill ou être dangereux.

## Disposition de votre source de charbon de bois/combustible :

La circulation de l'air est le facteur le plus important à prendre en compte lors de la disposition de votre source de combustible. Bien qu'il soit possible de réutiliser les restes de charbon de bois de la cuisson précédente, les petits morceaux et les cendres doivent être retirés afin de ne pas réduire la quantité d'air circulant dans le grill. Avant d'ajouter du combustible supplémentaire, remuez les charbons existants pour forcer les plus petits morceaux et les cendres à se retrouver au fond du grill. En créant un flux d'air facile à travers l'appareil, vous éviterez les problèmes liés à la difficulté d'atteindre des températures de cuisson plus élevées. C'est le bon moment pour vider votre bac à cendres. La propreté du bac à cendres est également essentielle pour assurer une bonne circulation de l'air, car une accumulation de cendres empêche la circulation de l'air.

Lorsque vous ajoutez du charbon de bois, évitez d'ajouter les petites pièces qui se trouvent généralement au fond du sac. Ces pièces, ainsi que les débris du fond du sac, peuvent considérablement entraver la circulation de l'air et créer un rejet de cendres et de braises par la prise d'air inférieure. Il est recommandé de ne pas verser le sac dans le grill, mais plutôt de récupérer les plus gros morceaux et de les ajouter dans le grill. N'oubliez pas de toujours utiliser des gants de protection lors de l'ajout et de la disposition de toute source de combustible.

## Sélection de votre méthode d'allumage

Contrairement à d'autres grills kamado, il n'y a aucun risque d'endommager votre kamado en utilisant de l'essence à briquet pour grill à charbon de bois standard. Le choix de la méthode d'allumage de vos charbons est basé sur la préférence personnelle et la température de cuisson. Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de méthodes d'allumage :

Allumeur de cheminée : (un accessoire d'allumage de charbon de bois en forme de cylindre que vous remplissez de charbon de bois et utilisez du papier journal en dessous pour faire brûler les charbons). Une bonne méthode pour allumer un feu de chaleur moyenne à élevée. Conseil : le papier de l'annuaire téléphonique est tout aussi bon que le papier journal.

Les allume-feu : (petits bâtons d'allumage faits de matériaux divers que vous placez dans les charbons et que vous enflamez pour faire brûler les charbons). Cette méthode est intéressante pour les petits feux car elle permet de contrôler plus facilement la quantité de feu allumé.

Le liquide d'allumage : (un liquide qui est pulvérisé sur les charbons puis enflammé) Il s'agit de la méthode la plus familière aux particuliers et elle peut être utilisée pour les grands ou les petits feux. Cette méthode n'est parfois pas souhaitable car elle peut donner des saveurs différentes aux aliments.

Air chaud/pistolet à air chaud : (une source de chaleur associée à un ventilateur que vous dirigez vers des endroits particuliers de votre lit de charbon pour allumer le feu). C'est une bonne méthode pour la cuisson à basse température et le fumage.

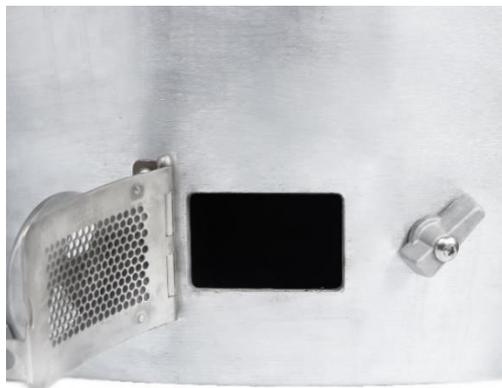
Démarrateur électrique : (généralement un élément électrique en boucle fermée qui s'allume en rouge et est placé dans les charbons pour démarrer le feu). Une bonne méthode pour les feux faibles à moyens.

Quelle que soit la méthode d'allumage que vous choisissez, **SUIVEZ TOUJOURS LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT POUR UNE UTILISATION SANS RISQUE ET LES MEILLEURES PRATIQUES. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS LONGS POUR LES HAUTES TEMPÉRATURES ET MAINTENEZ TOUT LE MONDE À UNE DISTANCE SÛRE DU FEU.**

## Allumer votre grill

L'établissement d'un flux d'air à travers le grill est essentiel pour l'allumage du lit de charbon. Assurez-vous que votre évent inférieur est déverrouillé et pivoté en position complètement ouverte et que votre couvercle est en position ouverte avant d'allumer votre combustible. Il sera nécessaire de garder le couvercle ouvert pendant le démarrage de votre grill pour permettre aux charbons de s'allumer (environ 10 minutes). Lorsque le combustible est bien allumé, fermez le couvercle du grill et assurez-vous que l'évent supérieur est complètement ouvert pour établir un flux d'air à travers l'unité (voir les images ci-dessous).

DES OUVERTURES DE MOUILLAGE SUPÉRIEURES ET INFÉRIEURES POUR L'ALLUMAGE DE VOTRE GRIL :



### Établissez votre température de cuisson.

Avec un lit de combustible chaud et les événements supérieur et inférieur en position complètement ouverte, la température dans votre gril continuera à augmenter jusqu'à ce que le flux d'air soit réduit. Lorsque votre indicateur de température atteint la température de cuisson souhaitée, fermez les volets d'air à la quantité prescrite (voir les images des événements sous chacune des configurations de cuisson ci-dessous) à environ 50-60 degrés avant d'atteindre la plage de température souhaitée. À ce stade, des ajustements mineurs des volets d'air peuvent être nécessaires pour affiner la température de cuisson.

Il est préférable de laisser la chaleur se stabiliser dans votre gril avant d'ouvrir et de fermer le couvercle ou d'effectuer d'autres réglages. Le fait de laisser votre gril à la température réglée pendant un certain temps le protège mieux contre les variations de température et permet d'effectuer des réglages fins pour obtenir une température réglée aussi fidèle que possible.

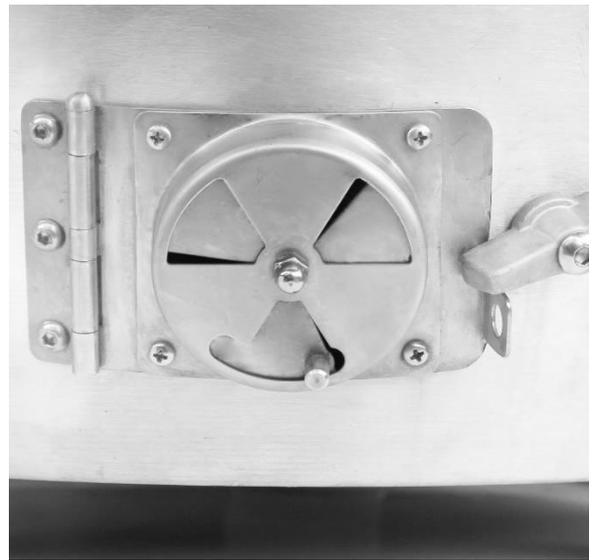
### Utilisation de la grille du milieu

Votre gril Kamado est équipé en standard d'une grille centrale située entre le plateau à charbon et la surface de cuisson. Cette grille peut accueillir une lèchefrite pour recueillir les gouttes de vos aliments, une casserole remplie de liquides pour ajouter de l'humidité au processus de cuisson, une pierre à pizza pour fournir un environnement de cuisson à chaleur indirecte/convection à votre surface de cuisson, ou une combinaison de ces éléments. Pour les cuissons à température élevée, comme les saisies et les grillades, la plupart des gens n'utiliseront pas cette grille. Pour les cuissons plus longues à basse température, comme le fumage, on utilisera généralement la grille. Voir plus loin les meilleures pratiques pour les différentes configurations de cuisson.

## Meilleures pratiques pour le fumage/la cuisson lente et à basse température :

Le fumage se produit à des températures comprises entre 225 et 250 degrés F et a pour but de donner un goût fumé aux aliments et de cuire la viande à une vitesse lente pendant une période plus longue. (Brisket, épaule de porc, côtes, etc...). Une plus petite quantité de charbons allumés dans votre lit de charbon et une méthode de cuisson indirecte est la méthode typique de cuisson (voir l'utilisation de la grille du milieu). L'utilisation d'une casserole pleine de liquides sous la viande est souvent utilisée pour ajouter de l'humidité pendant le processus de cuisson.

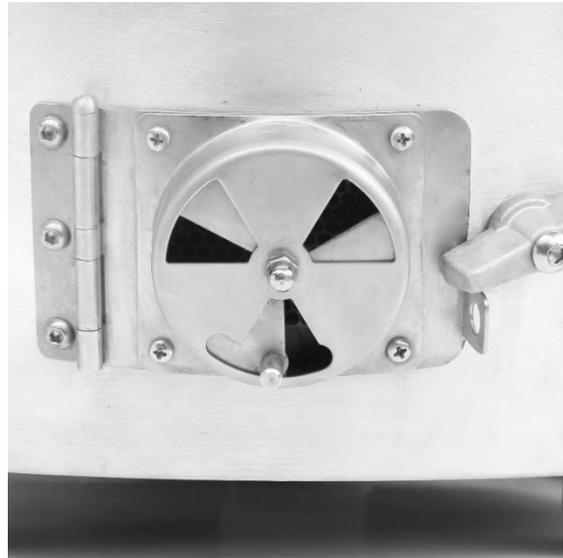
OUVERTURE APPROXIMATIVE DU CLAPET SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR POUR FUMER/FAIBLE ET LENT :



## Meilleures pratiques pour le rôtissage/barbecue :

Le rôtissage/le barbecue se fait à des températures comprises entre 325 et 450 degrés F et vise à donner à la viande une belle croûte et à la faire cuire à une vitesse moyenne pendant une période allant généralement de 1 à 4 heures. (Rôtis, poulet avec os, etc...). Une quantité moyenne de charbons allumés et une méthode de cuisson indirecte constituent la méthode de cuisson typique. **Attention : À des températures de cuisson plus élevées, le risque de retour de flamme est plus grand qu'à des températures plus basses. N'oubliez pas ce qui suit : ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES ÉVENTS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS SONT COMPLÈTEMENT OUVERTS AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE POUR 1-2" ET MAINTENEZ-LA PENDANT 5-10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.**

OUVERTURE APPROXIMATIVE DU CLAPET SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR POUR LE RÔTISSAGE/BARBECUE À 325 :



OUVERTURE APPROXIMATIVE DU CLAPET SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR POUR LE RÔTISSAGE/BARBECUE À 450 :



### Les meilleures pratiques pour les grillades :

La cuisson au gril se fait à des températures comprises entre 325 et 450 degrés F et vise à donner à la viande une belle croûte et à la cuire à une vitesse plus rapide pendant une période plus courte. (Burgers, poitrines de poulet désossées et sans peau, saucisses, etc...). Un plus grand lit de braises et une méthode de cuisson directe sont les méthodes de cuisson habituelles. **Attention : À des températures de cuisson plus élevées, le risque de retour de flamme est plus grand qu'à des températures plus basses.**

températures. N'oubliez pas ce qui suit : ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES ÉVENTS SUPÉRIEURS ET INFÉRIEURS SONT OUVREZ COMPLÈTEMENT AVANT D'OUVRIRE LE COUVERCLE DU GRIL. OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE D'ENVIRON 1 À 2 POUCES ET MAINTENEZ-LE PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

OUVERTURE APPROXIMATIVE DES VOILETS SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR POUR LES GRILLADES :



### Meilleures pratiques pour la cuisson :

La cuisson se produit à des températures comprises entre 500 et 600 degrés F et a pour but de donner une surface caramélisée "saisie" et de cuire la viande rapidement. (Steaks, thon, etc...). Un lit de braises plus important et une méthode de cuisson directe constituent la méthode de cuisson typique. **Attention : À des températures de cuisson plus élevées, le risque de retour de flamme est plus grand qu'à des températures plus basses.**

N'oubliez pas ce qui suit : TOUJOURS S'ASSURER QUE LES VENTILATIONS SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE SONT COMPLÈTEMENT OUVERTES. AVANT D'OUVRIRE LE COUVERCLE DU GRIL. OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUCES ET MAINTENEZ-LE DANS CETTE POSITION. PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVREZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

OUVERTURE APPROXIMATIVE DU CLAPET SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR POUR LA CUISSON :



## L'utilisation de bois à fumer :

Les bois de fumage sont utilisés pour donner de la saveur aux aliments que vous cuisinez. Il existe différents types de bois disponibles avec différents degrés de saveur. Il n'y a pas de bon ou de mauvais choix en ce qui concerne le bois sélectionné, c'est plutôt une question de préférence personnelle. Conseil : il n'y a rien de mal à commencer par le bon vieux hickory. Sa saveur est à mi-chemin entre trop douce et trop forte et constitue donc un bon bois de départ.

Les bois à fumer peuvent être achetés sous forme de copeaux, de morceaux ou de plus gros morceaux de bois comme les mini-bûches. Plus les morceaux sont petits, plus ils brûlent rapidement, mais plus il est facile de les faire brûler. Plus les morceaux sont gros, plus ils durent longtemps mais plus il est difficile de les faire brûler correctement. Parfois, un mélange de gros et de petits morceaux est une bonne idée, car cela permet d'obtenir une fumée plus rapide avec les petits morceaux et une fumée plus soutenue avec les gros.

Le trempage des morceaux de bois peut enrichir la fumée que l'on reçoit du bois en créant une combustion plus longue et plus fumante. Le bois peut être placé directement sur le lit de charbon lors du fumage. Les grilles de cuisson à charnières peuvent être utilisées pour ajouter des copeaux de fumage pendant que les grilles sont en place. N'oubliez pas d'utiliser des gants résistants à la chaleur lorsque vous travaillez autour d'un gril chaud.

## Conseils et précautions à prendre lors des grillades :

- **AVERTISSEMENT** : Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du Kamado pendant son utilisation.
- Faites attention lorsque vous retirez/manipulez tout ce qui a été à l'intérieur du gril. Les accessoires de cuisson, les grilles de cuisson et les plateaux intérieurs, les pièces de la rôtissoire en option, etc. seront extrêmement chauds.  
Utilisez toujours des gants de protection et ne laissez jamais d'autres personnes se trouver à proximité du gril lorsque vous manipulez les parties chaudes du gril.
- FAITES TRÈS ATTENTION LORSQUE VOUS OUVREZ LE COUVERCLE DU GRIL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT S'ENFLAMMER S'ILS REÇOIVENT UNE BOUFFÉE D'AIR. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES VENTILATIONS SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE SONT OUVERTES. AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. OUVREZ TOUJOURS LE COUVERCLE À ENVIRON 1 À 2 POUÇES ET MAINTENEZ-LE OUVERT.

PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVRÉZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSIDANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

- Ne laissez jamais le couvercle du gril ouvert lorsque le gril est sans surveillance.
- Veillez à ne pas renverser de liquides à l'intérieur du gril lorsqu'il est chaud. L'éclair de vapeur rapide pourrait causer des blessures.
- N'éteignez jamais un feu avec de l'eau. Pour maîtriser un incendie à l'intérieur de l'appareil, fermez toujours le couvercle et vos bouches d'aération.
- Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant de l'essence à briquet ou du démarreur de charbon de bois pour assurer un démarrage sûr des charbons.
- Utilisez toujours des gants autour du gril lorsqu'il est utilisé.
- Votre grille de cuisson est articulée sur deux côtés et est destinée à permettre l'accès, à travers les grilles, aux parties inférieures du gril. Cela permet d'ajouter du charbon de bois ou des copeaux de bois pendant la cuisson. Soyez extrêmement prudent, car les grilles de cuisson et l'ensemble du gril seront chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours un outil résistant à la chaleur, tel qu'un râteau à cendres Kamado, des gants résistants à la chaleur, des vêtements de protection, et soyez prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois ou du bois.
- Faites preuve d'une extrême prudence car les poignées de réglage de l'évent supérieur et inférieur, les grilles de cuisson et les grilles, ainsi que l'ensemble du gril, seront chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours un outil résistant à la chaleur tel qu'un râteau à cendres Kamado, des gants résistants à la chaleur, des vêtements de protection et soyez prudent lorsque vous réglez cet événement.
- Il est courant de ne pas voir un lit entier de charbon brûler. Lors de grillades à chaleur directe, bien que le brassage du lit de charbon soit autorisé, cela n'affectera généralement pas radicalement la cuisson sur l'appareil. > Pour réduire la température aussi rapidement que possible, fermez complètement l'évent inférieur et l'évent supérieur. Après avoir atteint la température inférieure que vous désirez, rouvrez les événements au niveau approprié.

**AVERTISSEMENT** : Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après l'utilisation. Soyez prudent, tenez les enfants éloignés du gril et utilisez toujours des gants et des vêtements de protection pendant l'utilisation. Ne touchez jamais le corps du Kamado pendant son utilisation.

FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE LORSQUE VOUS OUVRÉZ LE COUVERCLE DU GRIL, CAR LES CHARBONS CHAUDS PEUVENT S'ENFLAMMER S'ILS REÇOIVENT UN CHOC.

RUSH OF AIR. TOUJOURS S'ASSURER QUE L'ÉVENT SUPÉRIEUR ET L'ÉVENT INFÉRIEUR SONT COMPLÈTEMENT OUVERTS AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE DU GRIL. OUVRÉZ TOUJOURS LE COUVERCLE D'ENVIRON 1 À 2 POUÇES ET MAINTENEZ-LE EN PLACE PENDANT 5 À 10 SECONDES POUR LAISSER L'OXYGÈNE PÉNÉTRER LENTEMENT DANS LE GRIL. ENSUITE, SOULEVEZ COMPLÈTEMENT LE COUVERCLE ET OUVRÉZ-LE LENTEMENT. À TOUT MOMENT, L'UTILISATION DE LONGS GANTS RÉSIDANT À LA CHALEUR EST NÉCESSAIRE POUR LA SÉCURITÉ.

Éteignez les charbons en fermant les ventilations supérieure et inférieure. L'appareil mettra plusieurs heures à refroidir. Ne couvrez jamais un gril chaud.

## Nettoyage de votre gril + Entretien du gril

**REMARQUE :** Vous devez nettoyer votre gril après chaque utilisation afin de maintenir l'apparence générale pendant toute la durée de vie de votre gril.

Après la première utilisation, il est normal que votre gril se décolore à certains endroits en raison de la chaleur extrême.

- **N'utilisez JAMAIS de produits de nettoyage à base d'huile sur votre gril Kamado.**

- Attendez toujours que le gril soit complètement froid avant de le nettoyer.
- Ne vaporisez jamais de nettoyeur ou d'autres liquides sur les composants du gril lorsqu'ils sont chauds.

### **Nettoyage extérieur**

Lorsque vous nettoyez votre gril, frottez et polissez toujours dans le sens du grain. Essuyez l'extérieur du gril pour éliminer toute éclaboussure ou graisse. N'utilisez pas d'abrasifs puissants. Pour nettoyer la graisse cuite ou l'oxydation (les taches blanches qui se forment sur l'aluminium avec le temps), nettoyez avec un tampon Scotch Brite à grain doux ou moyen (résistant aux rayures) et un mélange de vinaigre et d'eau (mélange 50/50). Avant de recouvrir, laissez toujours la surface sécher. NE PAS recouvrir un gril humide. AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de nettoyeur pour four ou d'autres solutions à base de soude caustique pour le nettoyage, car cela pourrait endommager la surface en aluminium.

### **Grilles de cuisson + grille centrale**

Pour nettoyer après chaque utilisation, augmentez la température à l'intérieur du gril à environ 500 degrés F pour carboniser le matériau sur les grilles de cuisson. Cela permet de brûler toutes les particules d'aliments ou les gouttes de graisse. Une fois refroidies, brossez les grilles à l'aide d'une brosse en acier inoxydable pour éliminer les matières carbonisées restantes. L'assaisonnement de vos grilles de cuisson avec de l'huile de palme permet d'obtenir une surface non collante et de sceller les grilles de cuisson pour une finition agréable.

### **Plateau de charbon de bois**

Ne nettoyez le bac à charbon que lorsque le gril et le charbon de bois ont complètement refroidi. Brossez et laissez tomber toutes les cendres et les petits morceaux de charbon de bois dans le bac à cendres. Les plus gros morceaux non brûlés peuvent

être conservés dans le plateau pour le prochain barbecue. N'oubliez pas que le maintien de la circulation de l'air dans l'appareil est essentiel pour les performances et la sécurité.

### **Cendrier**

Nettoyez le bac à cendres après chaque utilisation. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie et entraîner une usure excessive du plateau. Cela peut également empêcher la circulation de l'air dans l'appareil, ce qui entraîne de mauvaises performances et un danger potentiel. Une fois que le gril et les charbons ont complètement refroidi, retirez le plateau en le tirant par le haut du gril. Jetez les cendres dans une poubelle incombustible spécialement conçue pour le charbon de bois. Vous éviterez ainsi tout risque d'incendie dû à des charbons qui ne seraient pas complètement éteints. Utilisez vos deux mains et gardez le plateau à niveau pour plus de sécurité. Nettoyez le plateau à l'eau chaude savonneuse, rincez-le soigneusement et remettez-le en place. L'utilisation d'une couche de papier d'aluminium dans le fond du bac à cendres peut faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie du bac. Respectez toujours les règles de sécurité pour l'élimination du charbon de bois que vous trouverez plus haut dans ce livre.

### **Corps interne**

Au minimum, retirez régulièrement du fond du Kamado les cendres qui se sont échappées de votre cendrier. Retirez périodiquement les gros débris adhérant aux parois intérieures de l'appareil à l'aide d'un grattoir plat et retirez-les. L'intérieur de votre Kamado va noircir après la première utilisation et il n'est pas nécessaire d'essayer de nettoyer cette finition du gril.

### **Mécanisme de charnière, pieds Kamado, poignée du couvercle, poignées et matériel de ventilation**

Le mécanisme de charnière doit être vérifié régulièrement pour s'assurer que les fixations sont bien fixées au corps du gril. Une lubrification périodique de ce mécanisme permettra également de faciliter l'ouverture et la fermeture du gril au fil du temps. Toutes les pièces de fixation des éléments susmentionnés doivent être vérifiées régulièrement pour s'assurer qu'elles ne se desserrent pas au fil du temps.

# Enregistrement de la garantie

Si vous avez acheté un gril de la série Blaze, vous devez enregistrer votre produit dans les 30 jours suivant l'achat pour valider la garantie et conserver votre reçu original pour obtenir des pièces pour l'appareil. Vous pouvez enregistrer votre appareil à *blazegrills.com* en sélectionnant Support, puis en sélectionnant Enregistrer votre produit. Vous pouvez également remplir la page 26 -2 7 et la poster à l'adresse indiquée au bas du formulaire. La garantie ne s'applique qu'aux propriétaires originaux sur le site original de livraison et ne peut être transférée à de nouveaux propriétaires. Vous devez conserver votre ticket de caisse ou votre facture. Les grils de Blaze sont garantis pour une utilisation familiale/résidentielle normale seulement.

Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien agréé. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent être dangereux et annulent la garantie. Tous les appareils au gaz naturel et au gaz de pétrole liquéfié doivent être installés par un installateur qualifié pour que la garantie soit effective. L'installation incorrecte de l'appareil à gaz Blaze annulera la garantie. Veuillez appeler Blaze Outdoor Products pour plus d'informations sur l'installation correcte de l'appareil à gaz.

Blaze Outdoor Products ne sera pas responsable sous cette garantie ou toute autre garantie implicite pour les dommages accessoires ou consécutifs et la responsabilité de Blaze Outdoor Products est limitée au prix d'achat de l'appareil seulement. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui peuvent varier d'un état à l'autre. Cette garantie est applicable aux États-Unis et au Canada seulement. Personne d'autre n'est autorisé à exécuter les obligations de cette garantie.

**ATTENTION Clients internationaux :** Veuillez consulter votre revendeur ou distributeur pour connaître les détails relatifs à la garantie et à la procédure de votre produit. Personne d'autre n'est autorisé à exécuter les obligations de cette garantie.

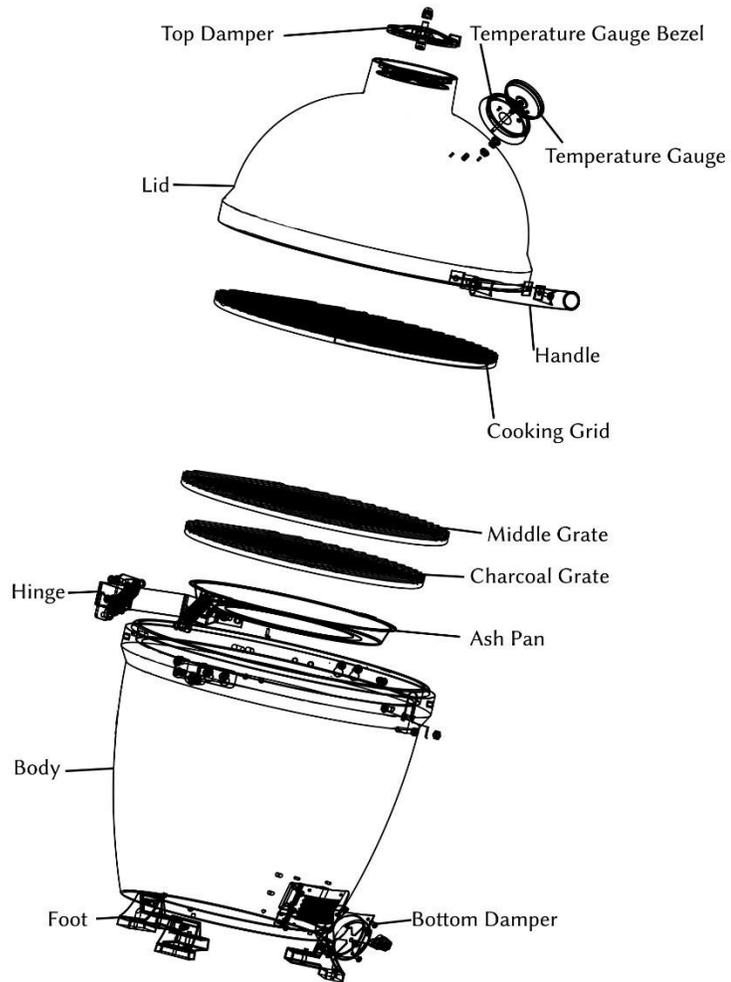
**Un entretien inadéquat, des températures de cuisson élevées, une humidité excessive, le chlore, les engrais, les pesticides pour pelouses, les produits chimiques et le sel peuvent affecter les composants en acier inoxydable. Pour ces raisons, les garanties NE COUVRENT PAS LA DISCOLORATION, LA ROUILLE DE SURFACE OU LA ROUILLE, à moins qu'il n'y ait une perte d'intégrité structurelle / rouille à travers les composants de l'appareil. Cette garantie couvre les défauts de matériaux et de fabrication.**

## **GARANTIE SUR LES PIÈCES :**

- ★ Carrosserie - Durée de vie (pièces seulement)
- ★ Grilles de cuisson et grilles intérieures - à vie (pièces seulement)
- ★ Toutes les autres pièces - Durée de vie (pièces seulement)

Les consommateurs sont responsables de tous les coûts de main-d'œuvre et d'expédition associés aux pièces sous garantie. Toutes les demandes de garantie sont soumises à l'examen du fabricant. Veuillez vous assurer d'avoir les informations de votre reçu de vente et le numéro de série du produit situé sur le panneau latéral extérieur gauche de l'appareil. Toutes les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre revendeur local.

# PIÈCES DE GRIL



NOTEZ CE QUI SUIT POUR VOS DOSSIERS

Modèle de gril :

---

Date d'achat :

---

Date d'installation :

---

Nom et adresse du revendeur Blaze : \_\_\_\_\_

Le numéro de téléphone du concessionnaire Blaze :

---

## Enregistrement du produit Blaze

Veuillez prendre une minute pour nous faire savoir ce que vous avez acheté. Cela nous permet de vous tenir au courant et d'avoir vos informations prêtes si vous avez besoin d'aide pour la garantie !

Nom

Premier

Dernier

Courriel : \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Adresse de la rue

\_\_\_\_\_

Ligne d'adresse 2 \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ État / Province Région \_\_\_\_\_

Code postal / Zip

Pays

Quel est le numéro de modèle du produit Blaze acheté ?

\_\_\_\_\_

Où avez-vous acheté votre produit Blaze ?

\_\_\_\_\_